SOMMARIO

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

Editoriale	Meditazioni e prospettive dal «Progetto Vino» **UNA REGIONE FORTUNATA** di Silvano Antonini Canterin	2
Speciale	«CASA DEL VINO»	5
	Per un momento di unità di immagine e di promozione **UN PUNTO DI RIFERIMENTO** di Adriano Biasutti	6
	Ecco cos'è la «Casa del vino» **CARTA DI IDENTITÀ DELLA NUOVA STRUTTURA** di Piero Pittaro	9
	Una preziosa gemma della Udine del XVI secolo **L'ANTICO PALAZZO MOROLDI** di Aldo Bernardis	12
	L'inaugurazione salutata da 400 ospiti **FOLLA E FELICITÀ PER UN FIOCCO ROSA**	14
Attualità	Brindisi da Guiness a Castelcosa **UN PROSIT DI 5 MILA BICCHIERI**	17
	La presenza regionale al Vin Italy **IL FRIULI: UNA PICCOLA FRANCIA** di Massimo Bassani	18
	Un wine-tasting a Barcellona **LA SPAGNA SCOPRE I VINI FRIULANI**	21
	Undici produttori alla Foodex Japan '88 **IL VINO FRIULANO CONQUISTA TOKYO** di Isi Benini	22
	L'annuale appuntamento di primavera nel grande enopolio friulano **MANNINO E SANTUZ ALLA FIERA DI CASARSA**	25
	Nell'ambito del Vin Italy **IL PREMIO CANGRANDE A FERNANDO PIGHIN**	29
	Il 43° Congresso dell'A.E.I. a Rimini **«DOVE C'È QUALITÀ NON C'È CRISI»** di Andrea Cecchini	32
	La scomparsa di Giampi Volpe Pasini **UN GENTILUOMO CAMPAGNARD** di Sergio Maldini	36
	L'assemblea regionale degli enotecnici **CONFRONTO SULLO ZUCCHERAGGIO** di Claudio Fabbro	41
Viticoltura	Un nemico della vite **PERONOSPORA: QUALE DIFESA** di Pier Luigi Carniel	26
	Un'iniziativa in pieno svolgimento **LA LOTTA GUIDATA NEI VIGNETI** di Claudio Fabbro	34
Enologia	Contro la banalizzazione dei vini **GIOIE E DOLORI DELLA BARRIQUE** del prof. Rainer Zierock	30
	Problema di sempre e per sempre **QUALITÀ, QUALITÀ VO' CERCANDO...** di Giovanni Colugnati	39
Cultura	Querelles enologiche tramandate da Erodoto **EBBREZZA A OCCIDENTE** di Antonio Devetag	42
Cultura e varietà	**LE NOTIZIE**	44
	RICEVIAMO E PUBBLICHIAMO	44

Meditazioni e prospettive dal «Progetto Vino»

Una Regione fortunata

Silvano Antonini Canterin
Assessore regionale all'Agricoltura

L'occasione, felice e da tempo attesa, dell'inaugurazione della «Casa del vino» del Friuli-Venezia Giulia a Udine offre al l'assessore regionale all'Agricoltura l'opportunità di alcune meditazioni, riflessioni e valutazioni sul «Progetto Vino», uno dei più significativi provvedimenti adottati nel comparto vitivinicolo di casa nostra soprattutto nell'ottica dell'ormai non lontano e storico appuntamento europeo del 1992.

- Contributi in conto capitale o concorsi negli interessi sui mutui per la realizzazione di strutture e per l'acquisto di macchine ed attrezzature aziendali destinati alla lavorazione, trasformazione e conservazione delle produzioni vitivinicole, allo scopo di migliorarne ulteriormente la qualità.
- Concorso negli interessi sui prestiti agrari contratti dalle imprese agro-industriali di trasformazione.
- Aiuti supplementari a quelli comunitari destinati ai reimpianti.
- Fondo di rotazione regionale con mutui decennali a tasso agevolato per reimpianti ed impianti ex novo di vigneti.
- Sostegno della cooperazione e dell'associazionismo per le strutture e macchinari finalizzati al miglioramento del materiale di moltiplicazione vegetativo della vite.
- Finanziamenti di programmi di ricerca e trasferimento di nuove tecnologie nel comparto vitivinicolo.
- Istituzione della «Casa del vino» per la promozione permanente dei vini regionali.

Sono questi alcuni capisaldi del «Progetto Vino» regionale che ha trovato nella recente legge regionale n. 13/88 la sua massima espressione. Ha così inizio una strategia complessiva regionale per la vitivinicoltura che lega la tradizione all'innovazione, le vecchie note e tipicità alle nuove, ottenute dalla ricerca e sperimentazione nella vigna e in cantina.

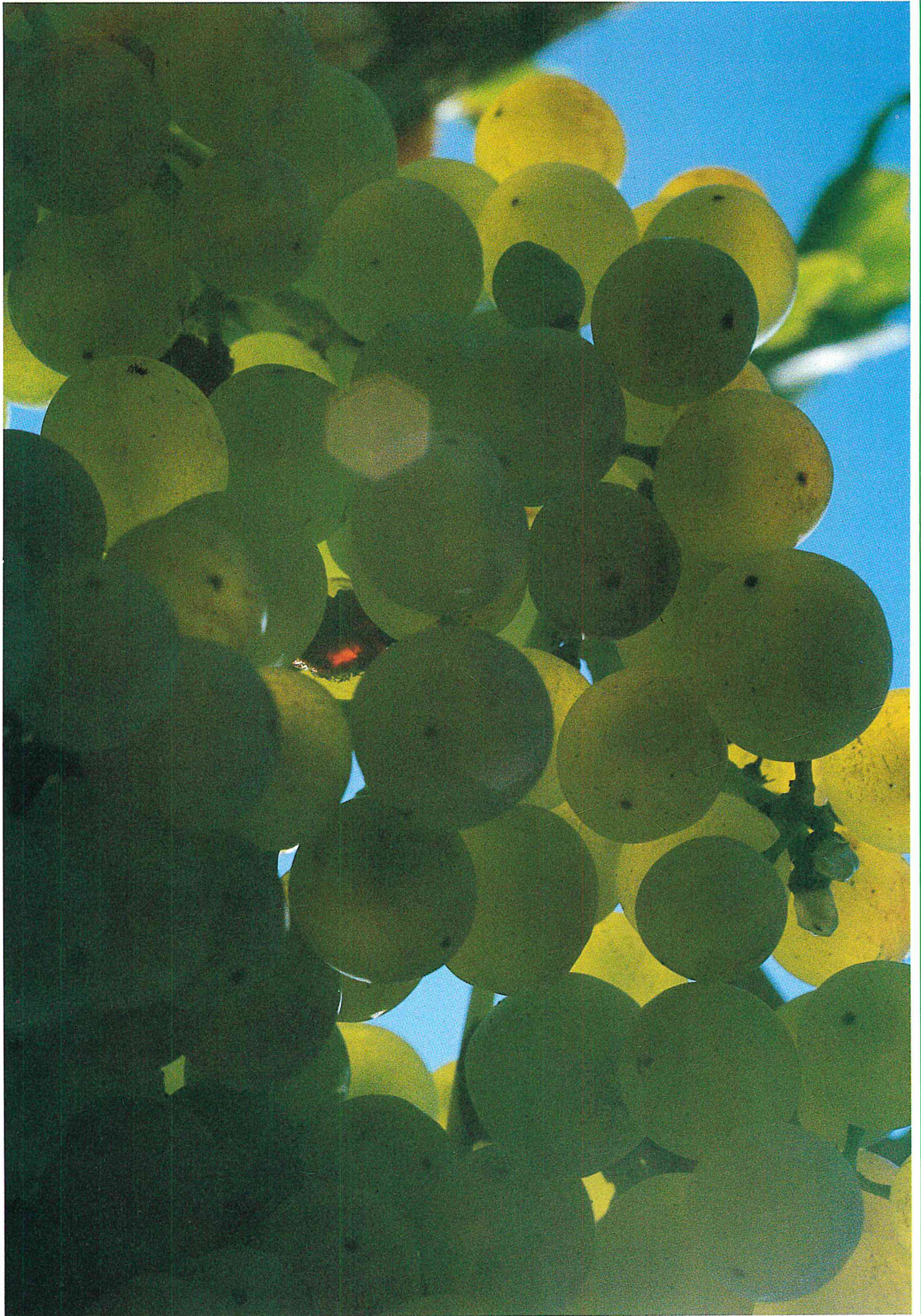
Credo, a questo proposito, che la soddisfazione sia legittima. Non è poco quello che la Regione ha fatto per il comparto vitivinicolo in questo scorcio di legislatura.

Nella fase di impostazione del progetto abbiamo voluto avere il conforto professionale degli operatori privati del settore, del Centro regionale di vitivinicoltura, delle grandi centrali cooperative, degli Enti di ricerca e sperimentazione, per impostare un disegno strategico il più possibile aderente alla realtà regionale del settore e alla situazione comunitaria.

Credo che il risultato raggiunto sia buono e rappresenti un punto fermo di ancoraggio per la vitivinicoltura regionale. Sono state create le premesse per affrontare la scadenza europea del 1992.

Bisogna essere coscienti che la vitivinicoltura non è soltanto un settore produttivo: è un mondo. Quando dico questo, si affollano nella mia mente tanti momenti, che mi hanno fatto vedere come il vino sia qualcosa di più che bevanda e alimento; è un modo di essere dell'uomo. E non voglio scomodare né scrittori, né filosofi, né poeti.

Conoscendo da vicino questo mondo, ho imparato anche che le suggestioni non possono, non devono nascondere la realtà e le verità. E la realtà di oggi è il mercato: despota di questa nostra società contemporanea, luogo d'incontro tra domanda e offerta.

Ci turbano le sue evoluzioni; ci angoscia l'esigenza di trovare un punto di equilibrio tra la flessione della domanda e un'offerta che tende

a mentenersi sostenuta. Cambiano i gusti e le preferenze, i ritmi e gli stili di vita; i pasti non hanno più la loro configurazione originaria; la domanda, specie dei giovani, si dirige verso prodotti nuovi ed alternativi.

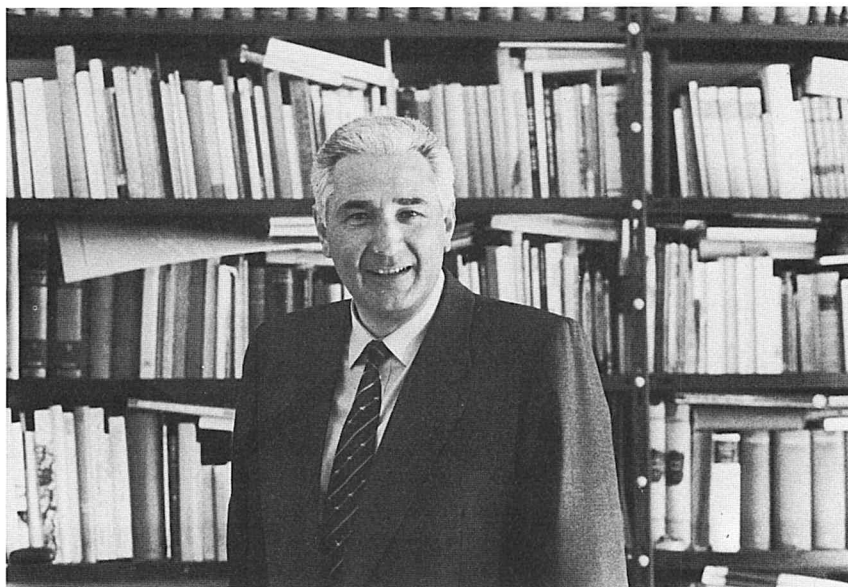
Dal concetto di bevanda-nutrizione stiamo gradualmente passando a quello di bevanda-soddisfazione; al centro di questo processo c'è il vino. Ad esso si guarda come ad un fattore della qualità della vita. Non si guarda tanto al prezzo o, se lo si fa, è perché tra due quotazioni, una bassa, l'altra elevata, si preferisce sempre più la seconda.

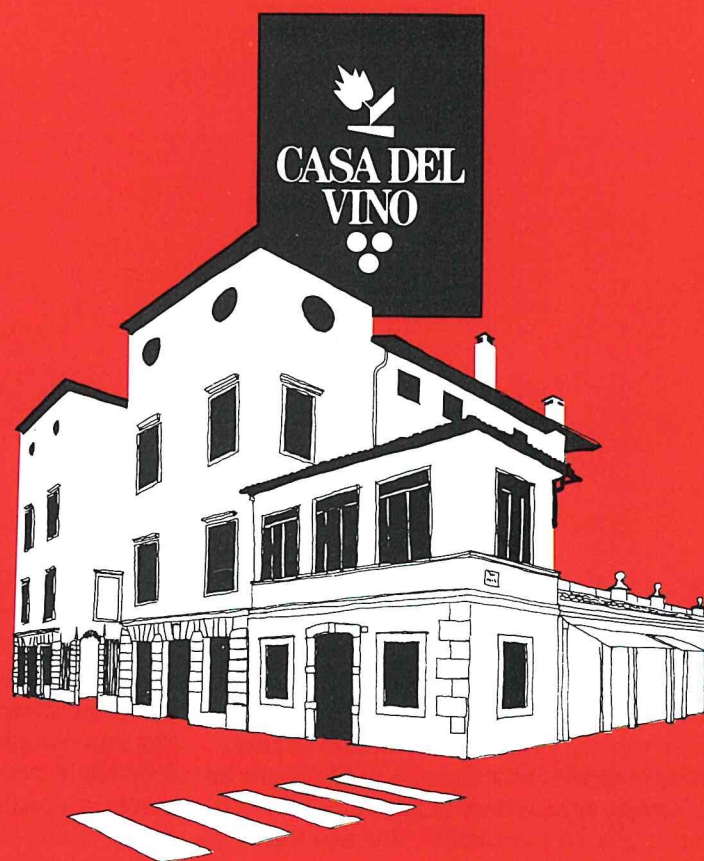
È, questa, una domanda in espansione che esige un'offerta di prodotto idonea e complessiva. Tanto più sarà una risposta efficace quanto più essa si baserà sulla qualità del prodotto. Siamo fortunati, noi di questa Regione: abbiano suoli, esposizioni, latitudine e microclimi fatti apposta per un vino di qualità, accompagnati da una grande professionalità formatasi in secoli di esperienza. Ma tutto ciò, pur importantissimo, non basta. Occorre intervenire sulle tecniche vinificatorie, migliorare e rinnovare le attrezzature di cantina, potenziare la ricerca e la sperimentazione, divulgare l'immagine del vino friulano nel mondo; riconoscere ai produttori il ruolo di protagonisti, in un rapporto fiduciario con i consumatori.

Il «Progetto Vino», partendo dal presupposto che esistono in questa terra vitigni eccelsi, elevata capacità di coltivazione e conduzione dei vigneti da parte dei coltivatori, tecniche vinificatorie di prim'ordine, disegna uno scenario complessivo per i prossimi anni che vede negli impianti e reimpianti di vigneti D.O.C., nel rinnovamento di strutture e attrezzature aziendali, nell'adeguamento delle tecniche di selezione e miglioramento genetico, alcuni elementi per realizzare una vitivinicoltura regionale di alta qualità ed in grado di raccogliere le sfide dei mercati.

Sono convinto che, in un contesto di vincoli e limitazioni comunitarie quali quelle presenti, caratterizzato anche dall'assenza di una completa riforma del settore, questo «Progetto Vino» segni una svolta nel panorama delle politiche sin qui seguite.

La parola passa ora agli amici vitivinicoltori: so che non mancheranno a questo appuntamento, come mai sono mancati nel corso della millenaria storia dell'uva e del vino del Friuli-Venezia Giulia ●

Gli amici del vino

Dario Rinaldi
Assessore regionale alle Finanze

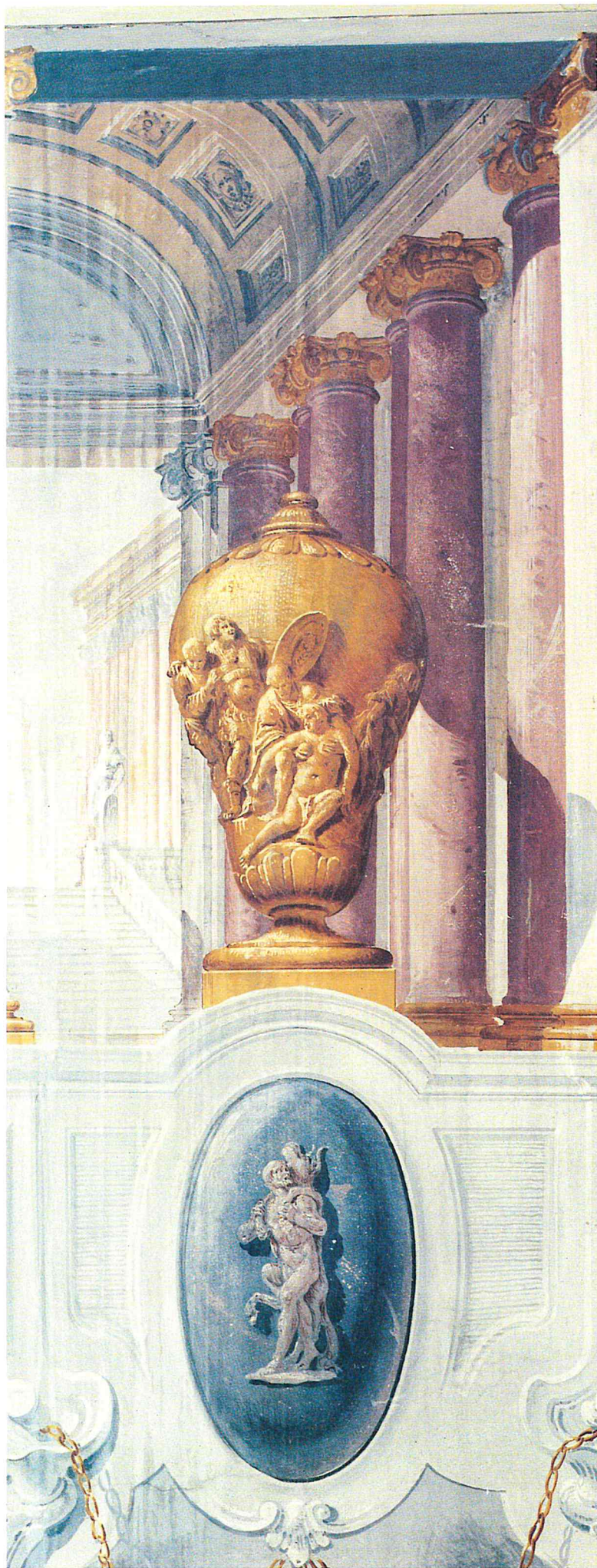
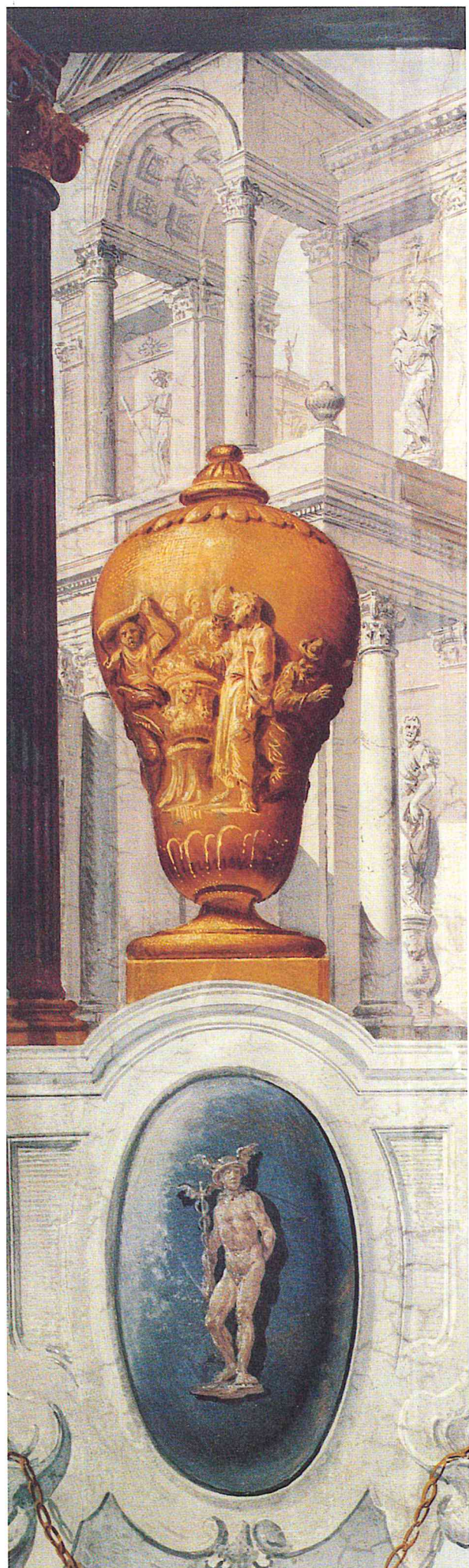
Per realizzare un progetto necessitano essenzialmente tre condizioni: idee, tenacia, finanziamenti. Questo concetto si può benissimo applicare alla «Casa del vino».
L'idea, ormai vecchia di qualche anno, sposata un po' da tutti, è nata dalla necessità di dare un'altra immagine ai vini della Regione, di coordinare l'intero comparto vitivinicolo, di portare maggior reddito nei campi e nelle cantine.
La tenacia è andata oltre ogni previsione. L'ha voluta l'Amministrazione del Centro, l'Assessore all'Agricoltura, il Presidente della Giunta, l'Assessore alle Finanze, l'intera Amministrazione Regionale, i partiti politici, i vitivinicoltori, gli uomini del vino.
I finanziamenti sono stati reperiti e messi a bilancio dall'Assessore alle Finanze.
Dario Rinaldi, specie nell'ultima parte della realizzazione, è stato veramente un grande amico del vino e dei vignaioli. Per poter effettuare l'arredamento, degno dell'intero progetto, si sono dovuti fare i salti mortali nel bilancio regionale.
Da queste colonne vogliamo ringraziare sentitamente l'Assessore Rinaldi, per il determinante contributo, non solo economico, alla realizzazione della «Casa del vino».
Questo breve commento sta ad indicare come, quando lo si vuole, l'Amministrazione pubblica può funzionare bene e con tempi molto stretti.
Certo necessitano i soldi, ma come amiamo spesso ripetere, sono gli uomini che fanno i mezzi, e non i mezzi che fanno gli uomini. E nel Friuli-Venezia Giulia gli uomini o meglio gli Uomini ci sono. E quelli giusti ●

«La casa del vino»

«Casa del vino» «Progetto vino»: due momenti qualificanti e due tappe storiche per la viticoltura del Friuli-Venezia Giulia che tanti prestigiosi traguardi ha conseguito in questi ultimi 30 anni. A essi abbiamo dedicato questa speciale edizione di «*Un vigneto chiamato Friuli*» e la sua allegorica copertina, con alcuni servizi focalizzati sull'avvenimento dell'assessore regionale all'Agricoltura dottor Silvano Antonini Canterin, del presidente della Regione Adriano Biasutti, del presidente del Centro regionale per la vitivinicoltura enotecnico Piero Pittaro e dell'architetto Aldo Bernardis che ha curato l'arredamento e la sistemazione della nuova struttura. Completano la speciale pubblicazione le notizie utili, gli organigrammi e la cronaca della festosa inaugurazione●

Per un momento di unità di immagine e di promozione

Un punto di riferimento

Adriano Biasutti
Presidente della regione Friuli-Venezia Giulia

Intendere la produzione vinicola regionale come significativo capitolo della storia dell'agricoltura di qualità nel Friuli-Venezia Giulia, è stato in questi anni per noi, pubblici amministratori, una delle idee guida nell'affrontare i problemi di questo settore.
Abbiamo seguito una filosofia di fondo che ha trasformato precise linee di programma in strumenti legislativi e normativi, fino alla legge che avvia il «Progetto vino».
Se parliamo, ormai, di economia mondializzata, con produzioni e costi altamente competitivi, è chiaro che il nostro sforzo nel settore vitivinicolo dovrà essere quello di ottenere una ulteriore razionalizzazione dell'esistente con una nuova capacità di presenza sul mercato nazionale ed estero.
Centro regionale per la viticoltura e l'enologia, Enti di sperimentazione, mondo della cooperazione e privati: il «Progetto vino» nasce con la loro collaborazione come strumento, il più possibile puntuale, per rispondere alla grande sfida del 1992. Il mercato unico, infatti, ci porrà a confronto diretto con solide realtà produttive che hanno già dimensioni di respiro europeo e sono dotate di notevoli flussi finanziari e di reti distributive moderne ed efficienti.
A nostro favore, come significativo biglietto da visita, possiamo vantare l'elevata qualità di una prestigiosa produzione vinicola, al 50 per cento a denominazione di origine controllata. È però necessario affrontare anche il discorso dell'immagine, da rafforzare intervenendo su tre precisi fattori: vigneto, cantina e produzione.
In questo contesto va collocata la scelta di creare la «Casa del vino» (sul modello di quelle ben radicate realtà che sono, all'estero, le Maison du vin), luogo non di ritualistici incontri, ma punto di riferimento adeguato per una produzione che, senza dimenticare specificità e singole peculiarità, dovrà trovare un momento di unità di immagine e di promozione.
Da tempo stiamo parlando di «marchio unico», che non annulla ma racchiude in sè quanto di irripetibile è espresso in ogni singola realtà vinicola regionale.
È una scelta, anche di carattere culturale, che si dovrà realizzare, in parallelo con quanto la Regione ha già fatto in altri settori, seguendo una logica di ammodernamento e razionalizzazione del sistema. È una chiave interpretativa e operativa che ha prodotto, in questa legislatura, nuovi strumenti di legge fortemente innovativi, capaci di incidere su meccanismi burocratico-amministrativi ai quali sfuggiva una visione di sintesi ed una regia globale di approccio ai problemi.
Sappiamo bene, però, che le grandi idee camminano con le gambe degli uomini.
Per dare futuro a queste nostre intuizioni è necessario, ora, che ognuno faccia la sua parte in modo serio e costruttivo. Occorre l'impegno delle forze politiche, che dovrà continuare anche nella prossima legislatura (quella che dovrà affrontare i problemi delle nuove procedure) e l'impegno di quanti, soprattutto imprenditori, intendono porsi di fronte alla sfida degli anni '90 nel solco di una tradizione che non rinuncia a confrontarsi con il nuovo.
Ritengo anche fondamentale, per raggiungere questi obiettivi, l'impegno di Enti e strutture ad operare con unità di intenti nel superamento di logiche settoriali e di ristrette visioni localistiche. Sono traguardi importanti e impegnativi, ma indispensabili se vogliamo essere protagonisti del nostro domani anche in questo settore ●

Ecco cos'è la «Casa del vino»

Carta di identità della nuova struttura

di Piero Pittaro

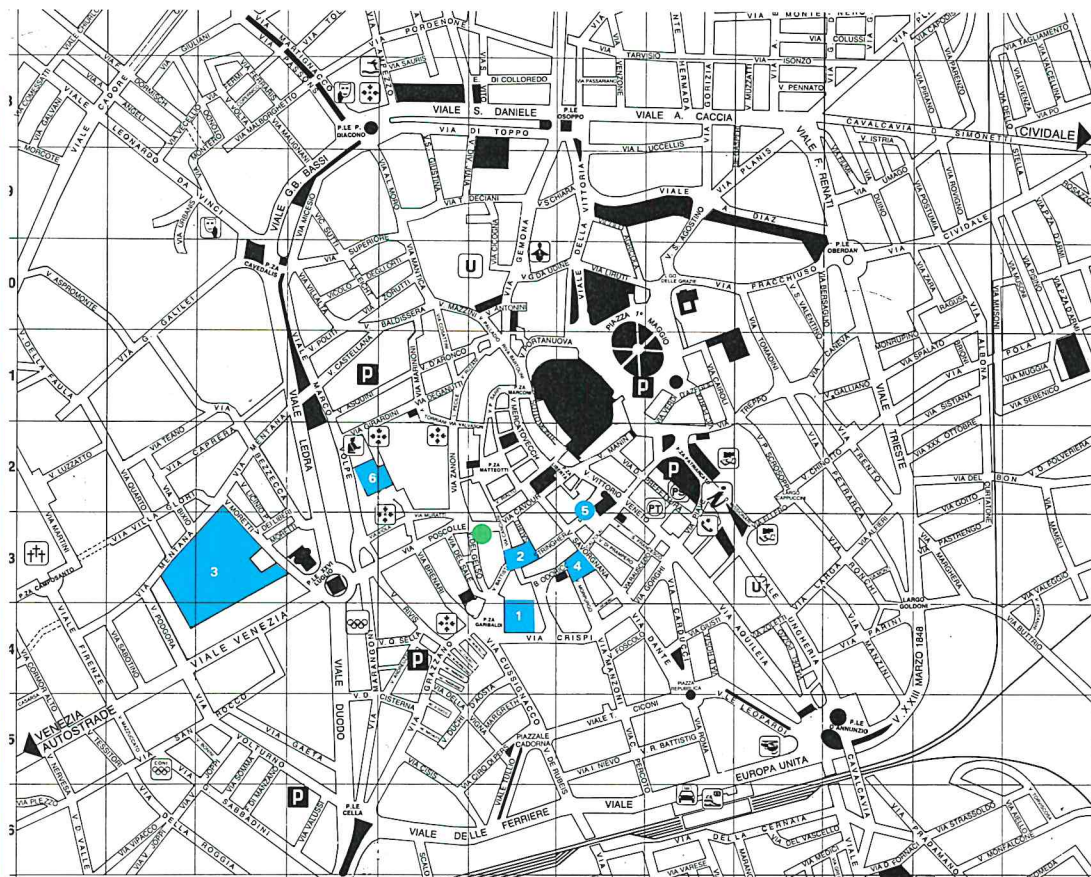
Molti si saranno chiesti: ma in fin dei conti, cos'è, come sarà, come funzionerà, a che cosa servirà la «Casa del vino»? Domande legittime, alle quali cercheremo di rispondere il più esattamente possibile.
La «Casa del Vino» sarà, per prima cosa, la sede nel nuovo Centro, ormai diventato regionale, che si chiamerà «Centro regionale vitivinicolo». Il coordinamento generale quindi verrà espletato dal Centro, come diretta emanazione dell'Assessorato all'agricoltura per tutta una serie di competenze del settore vitivinicolo.
Abbiamo parlato di coordinamento in quanto, oltre alle funzioni specifiche demandate all'Ente, è ormai divenuto indispensabile coordinare, o almeno tentare di farlo, le molteplici attività di tutto il settore della vite e del vino nella nostra Regione.
La «Casa del vino» sarà dotata di:
- uffici per l'attività del Centro.
- un ufficio staccato dell'Ispettorato per la prevenzione e la repressione delle frodi dipendente da Conegliano.
- un gruppo di uffici per i Consorzi che non hanno sede propria e che di diritto entrano nel Centro. Assieme ai Consorzi, avranno sede i Vivaisti, l'Associazione enotecnici del Friuli-Venezia Giulia, l'Associazione sommeliers, il Consorzio tutela grappa friulana, il Ducato dei vini friulani ecc. ecc.

Lo scopo di dare la possibilità a questi Enti o Associazioni di fare capo alla «Casa del vino» è estremamente importante, in quanto diventa facile il coordinamento, ma soprattutto ogni consultazione per i vari problemi specifici o generali che ogni giorno arrivano sul tappeto.
La «Casa del vino» sarà dotata di un'enoteca, con la mostra dei vini confezionati della nostra

Regione. Tale enoteca servirà solo come promozione, non certamente come mescita. Nell'ampio salone sarà esposto quanto di meglio si produce nel Friuli-Venezia Giulia, con relativo materiale promozionale, e personale specializzato per la spiegazione ai visitatori. Ci sarà quindi una sala riunioni e conferenze, dotata di schermo, televisori, proiettori, dove si svolgeranno corsi di aggiornamento per tecnici, sommeliers, giornalisti e ristoratori in visita, nonchè per il pubblico degli amatori del vino.
Una sala da degustazione, capace di 45 posti, integrerà la sala riunioni per la parte pratica delle degustazioni. In questa sala verranno anche effettuati i controlli di qualità, ossia la degustazione dei D.O.C., come vuole la legge, nonchè le selezioni per tutti i concorsi regionali, a cui daremo dei servizi importanti ed altamente professionali, alla sola condizione che dimostrino la loro disponibilità. Disporremo, come già scritto in altra parte del «Vigneto chiamato Friuli», di un ufficio stampa, di un ufficio legale, di un ufficio di consulenza vitivinicola.
La «Casa del vino», organo tecnico e promozionale del Centro regionale vitivinicolo, sarà in sintesi il braccio specializzato e operativo dell'Assessorato regionale all'agricoltura, al quale il Centro sottoporrà i piani operativi ed i relativi programmi d'attività.
Verrà finanziato con bilancio di previsione triennale dall'Amministrazione regionale, quindi con progetti di spesa ben preparati in forte anticipo.
Gli organi amministrativi saranno nominati, a seconda delle competenze, dall'Amministrazione regionale e dagli Enti. Oltre al Consiglio di amministrazione, il Centro disporrà di un'assemblea che avrà solo funzioni consultive. In tal modo tutte le categorie potranno essere ascoltate per consigli e suggerimenti.
Ma, soprattutto, la «Casa del vino» sarà a disposizione per ogni forma di promozione, aggiornamento tecnico, visite e degustazioni guidate per gli operatori economici del settore. Deve insomma essere a disposizione di tutti per il bene di tutti.
A conclusione di questa presentazione, dobbiamo, noi produttori di uva e di vino, un doveroso ringraziamento all'Amministrazione regionale che, in tempi brevi, ci ha dato la possibilità di disporre di una struttura così bella ed importante.
Il vino è, per la nostra regione, un prestigioso biglietto da visita. Questa è la maniera migliore per utilizzarlo

Casa del vino

Via Poscolle n. 6
33100 Udine
Telefoni:
0432/297068-293294-506097
Telefax: (0432) 293780

Parcheggi utili:
1. Piazza Garibaldi
2. Piazza XX Settembre
3. Campo Moretti
4. Piazza Venerio
5. Piazza Duomo
6. Via Muratti

Organigramma del personale del Centro

Una preziosa gemma della Udine del XVI secolo

L'antico Palazzo Moroldi

Di recente ristrutturazione custodisce artistici affreschi del cividalese Francesco Chiarottini.

di Aldo Bernardis

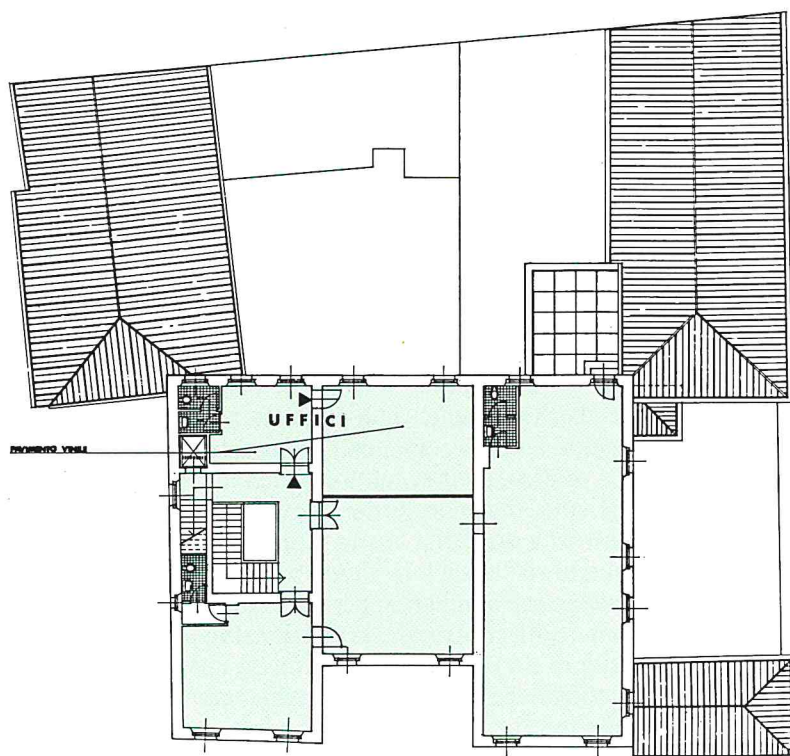
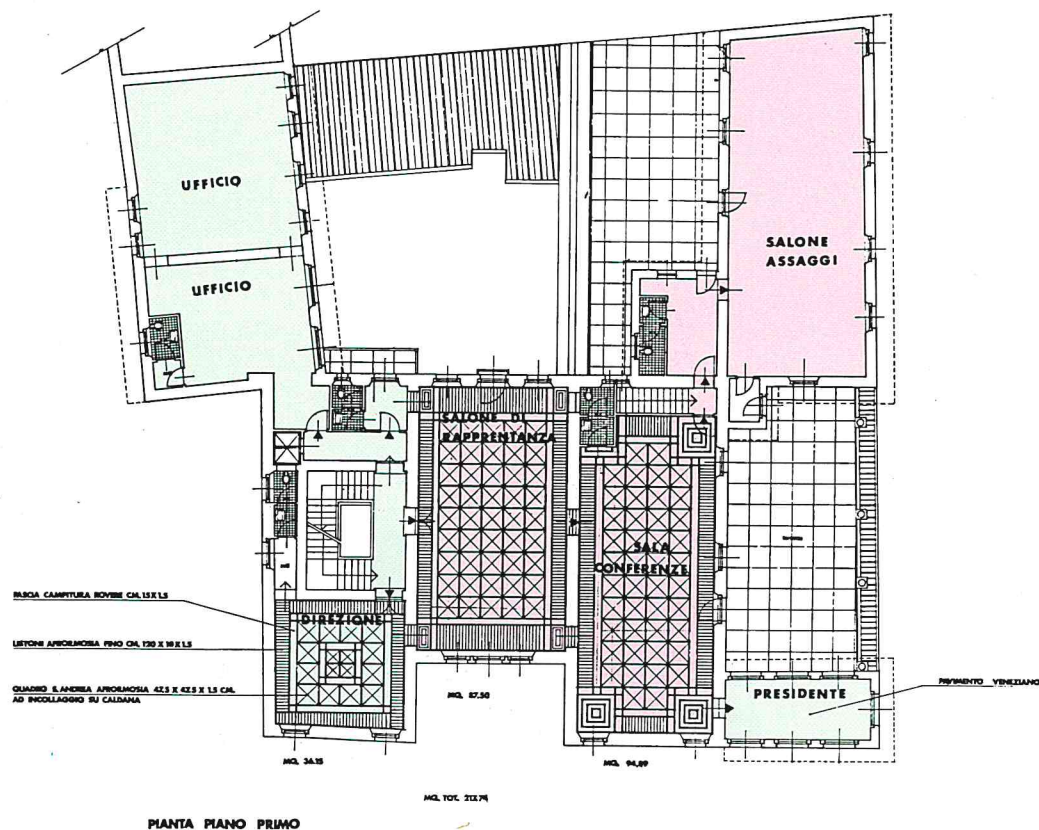
Questo palazzo, ricordato già in un'antica pergamena del 1546, si trova in Udine, costruito nell'angolo della via Poscolle e via del Gelso, e fiancheggiava quindi ad Ovest la vecchia roggia, ora, ritombata. Nel 1546 viene redatto un rogito in cui questa casa di certo Andrea Arrigoni, viene acquistata dal notaro Pietro Tritonio, Cancelliere del parlamento Friulano. Nel 1606 e 1609 vengono effettuate alcune modifiche sulla facciata verso la roggia, e poi nei primi anni del settecento, venne chiuso un portone che dava sulla roggia e venne costruita una barchessa con loggetta al primo piano che si specchiava sulla roggia stessa. Agli inizi dell'ottocento, il co. Francesco Tritonio ottenne di costruire un ponticello in legno sulla roggia, così da poter raggiungere dall'esterno la barchessa. Questo nobile Francesco non avendo eredi lasciò, nel 1806, la sua casa alla famiglia del nobile Fabio MOROLDI - sposo di una sua sorella, Caterina. La famiglia alloggiava al Piano nobile ed al 2° piano; mentre il piano terreno a Nord - via Poscolle - ospitava delle botteghe di artigiani.
Alla metà del 1800, tutta la zona del palazzo cambiò aspetto a causa della demolizione della porta di Poscolle interna e nel 1857, anche di quella esterna.
Intanto la figlia del co. Fabio Moroldi, Cecilia, lasciò in eredità la casa alla nipote Giulia Lovaria, che, a sua volta assegnò il palazzo ad una nipote, Gabriella Orgnani, sposata nel 1904 al co. Antonio Beretta; e che quì abitarono fino al 1952.
Nel 1929 il figlio, co. Fabio Beretta, fece rivestire tutta la facciata del piano terra, su via Poscolle, in pietra bugnata piasentina, creando un'immagine severa e di robustezza che prima la casa non possedeva, e fece nel contempo inserire nella muratura, a ricordo della famiglia che più a lungo possedette il palazzo, lo stemma in pietra dei TRITONIO: un leone rampante, attraversato da tre

bande. Nel 1984 viene ristrutturato su progetto dell'architetto udinese Pier Paolo Stelo.
Costruttivamente il palazzo Tritonio è formato da due torri su via Poscolle di quattro piani di circa 7.00 × 4.00 ml., collegate ad un nucleo centrale rettangolare composto da due saloni di ml. 8.00 × 14.00 e 7.00 × 14.00 affiancati, a cui si accede da un'ampia scala - (non quella originale, ma rifatta nel 1930, per poter fruire indipendentemente dei piani superiori). Tra le due torri, al piano terra si trova il portone d'ingresso in pietra, sormontato da una semplice trifora serliana.
Dal secondo salone si comunica alla splendida loggetta, completamente finestrata, che come ricordato, dà sull'angolo di via Poscolle - via del Gelso. La loggetta è vincolata dalla sopraintendenza ai Monumenti per gli splendidi affreschi del pittore cividalese Francesco Chiarottini, datati negli anni 1788, e ritenuti un esempio notevole per la scenografia e per l'eccellente cromatismo.
Un terzo salone di circa 18.00 × 7.50 ml. è stato ricavato, assieme ad una spaziosa terrazza, quando nel 1950 furono aperti dei negozi su via del Gelso, fruendo del muro di confine esistente e costruendovi sopra questi vani.
L'utilizzo di tutto questo piano per la Casa del Vino, ha comportato uno studio di fattibilità, cominciando da una scelta specifi-

ca dei pavimenti. Nel salone di ingresso e di rappresentanza, nella saletta adiacente nord-est, destinata alla direzione; nel salone delle conferenze, si è tenuto conto delle esistenti ed originali soffittature in travatura in legno a vista dipinta, e delle pareti per la maggior parte affrescate.
I pavimenti quindi sono stati disegnati con campiture ottocentesche a tappeto, segnato con listoni di mogano in perimetro e con quadrotti a croce in legno di noce motenja, di cm. 60×60.
Le porte originali del settecento, sono rimaste nella loggetta; le altre sono rifatte a disegno semplice con cornice 800, laccate in bianco opaco. I lamapadari sono del tipo «CA'Rezzonico» in cristallo bianco di Murano.
Il salone di rappresentanza avrà per arredo due soli tavoli fratino in noce, con piedi a lira e trasverso pure in legno noce.
Verranno inoltre costruiti, su disegno approvato, quattro scaffalature di circa ml. 4.00 per cm. 25, altezza ml. 2.40, per il contenimento di cinque file di bottiglie di vino in esposizione, illuminate frontalmente, per un totale di circa 400 bottiglie.
La sala delle conferenze poi è stata studiata per posizionare n.° 80 posti a sedere, con sedie in legno noce e cuoio, con tavoletta scrittoio, del tipo THONET; mentre il tavolo per i conferenzieri è di m. 3.60×0.80, H. 80, del tipo legno e cuoio della Castelli. A fianco un piccolo podio in noce con microfono ed illuminazione, per l'oratore.
Da questo salone si accede alla loggetta: vi troverà posto l'ufficio del Presidente: con una scrivania e poltrona in tardo settecento veneziano; con un salotto divano e due poltrone in cuoio tipo Frau.
Il salone operativo per le lezioni e tematiche di assaggio, conterrà n. 40 tavoli protetti, di ml. 1.20 × 0.90 × H. 85, con cassettino, scaffale per 9 portabicchieri e contenitore in acciaio, per i residui di vino. Il tutto in legno abete rivestito di formica bianca opaca. Un tavolo di regia in lego e formica per m. 3.00 x 1.00 con relative sedie in Skai nero tipo Vertebra.
La parte tradizionale per uffici del personale, si trova in una ala est-sud del palazzo, sempre al primo piano, ed è composta da due sale per complessivi ml. 15.00 × 8.00. Sono stati arredati con elementi funzionali di serie Fantoni 45 bianchi, per n.° 8 impiegati.
Così pure due uffici al secondo piano, con funzioni indipendenti di sede associazionistiche, sempre però afferenti alla viticultura; per n.° 3 impiegati, con mobili di serie Fantoni 45, laminato bianco opaco.
Si ritene che questa sistemazione generale del nuovo Centro Viticultura Regionale, sia stata attentamente curata sia dal lato funzionale che da quello della scelta dei materiali, dei mobili e degli arredi in generale; determinante per una corretta ambientazione del tutto in un contesto importante dal lato storico e dal lato recupero, in un palazzo che fà parte del patrimonio artistico e culturale della città di Udine ●

N.B. Le notizie storiche sono un condensato dai libri: **Raccontare Udine** e **Memorie su le antiche case di Udine** dell'Istituto di Enciclopedia del Friuli-Venezia Giulia.

PIANTA PIANO PRIMO

PIANTA PIANO SECONDO

L'inaugurazione salutata da 400 ospiti

Folla e felicità per un fiocco rosa

Consensi e ammirazione per la nuova struttura al servizio del mondo del vino del Friuli-Venezia Giulia

C'è da giurare che l'antico Palazzo Moroldi di Udine mai abbia ospitato, nei cinque secoli della sua vita, un così alto numero di persone come quello che la cronaca ha potuto registrare in occasione della cerimonia inaugurale della *Casa del vino* della Regione Friuli-Venezia Giulia. Tre o fors'anche quattrocento ospiti giunti qui dalle provincie di Trieste, Pordenone, Gorizia e Udine per sottolineare la festosità di un evento atteso da tempi lontani e che, finalmente, non è più un sogno. Le maggiori autorità, esponenti del mondo economico politico, sociale, culturale, imprenditoriale e agricolo, ma soprattutto i vignaioli dei sette Consorzi a doc della nostra Regione che sono venuti in visita alla loro *Casa* per prenderne dimistichezza e familiarità, per constatarne la stupenda realtà strutturale, la funzionalità la preziosità di un palazzo che costituisce una delle più autentiche gemme della vecchia, cara Udine dei secoli che furono: c'erano tutti, o quasi tutti, in un'atmosfera di gioia largamente condivisa, di soddisfazione, di orgoglio, di un vanto più che legittimo dacchè la *Casa del vino* del Friuli-Venezia Giulia è il frutto di una comunità di intenti, di sacrifici, di impegni, di ansie, di sforzi che ha coinvolto un po' tutti, dalle autorità regionali all'ultimo produttore, in eguale misura può dirsi, proprio perchè a questo riguardo tutti hanno sicuramente dato il loro contributo.

La cronaca, necessariamente frettolosa quest'oggi per consentire che il nostro *Vigneto chiamato Friuli* dedicato in gran parte all'avvenimento esca con la sua cadenza regolare, non può indugiare nel dettaglio. Lascia perciò alla Fotocronaca del brindisi, che appare nelle pagine che seguono, il compito di dare - e lo fa sicuramente meglio delle parole - un'immagine di quale e quanta eccezionalità si sia tinta la cerimonia inaugurale. Al di là delle autorevoli presenze, dei discorsi, dei protocolli rituali, degli eccitati consensi che la nuova struttura ha suscitato, la cronaca non può non sottolineare quello che non a torto è stato definito il momento più esaltante e anche più commovente di questo primo appuntamento con la nuova struttura regionale che, in una sede tanto prestigiosa, quasi un salotto del capoluogo friulano, si avvia a diventare il centro vitale e armonizzante di tutta l'attività vitienologica della Regione: e cioè la grande soddisfazione e la grande felicità di tutti gli operatori del settore per questa realizzazione che aggiunge fama al consenso nazionale e internazionale per il grande, coraggioso ed efficace cammino compiuto in questi ultimi venticinque anni dal mondo del vino in questo fazzoletto di terra italiana non a torto considerato, oggi, fra quelli di maggiore avanguardia per qualità di vini e di uomini. Il salotto enoico di via Poscolle ne sarà l'etichetta. Il biglietto da visita più prestigioso (i.b.)

Fotocronaca di un brindisi

1

2

3

9. ... e finalmente il brindisi.

10. Fra le 1000 e più bottiglie esposte nel salone di rappresentanza,.

1. Il sindaco di Udine, avv. Pier Giorgio Bressani saluta gli ospiti
2. Monsignor Dominici durante la benedizione della «Casa del vino».
3. L'assessore Antonini nella presentazione ufficiale.
4. Fra i tanti ospiti: prof. Franco Frilli, Magnifico Rettore dell'Università degli studi di Udine.
5. il direttore regionale all'agricoltura dott. Giuseppe Pascolini.

6

11

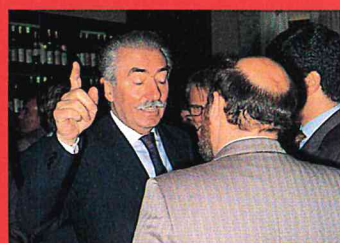
Nelle foto 11 e 12 l'avvocato Comelli e l'onorevole Mizzau.

A sinistra, nelle foto 6,7 e 8, esponenti del mondo vitivinicolo friulano.

4

7

5

8

12

Brindisi da Guiness a Castelcosa

Un prosit di 5 mila bicchieri

Per mezzo secolo di appassionato giornalismo enogastronomico un calice d'oro a Vincenzo Buonassisi.

Un tavolo lungo circa un chilometro per le strade del Paese, cinquemila calici con spumeggiante vino friulano, una giornata di sole. Poi, un invito perentorio dell'assessore Silvano Antonini: Evviva. Cinquemila calici levati verso il cielo per un minuto. Un grido alla gioia, all'amicizia, alla pace, alla fratellanza, all'amore, al lieto vivere, al buon mangiare e, logicamente al buon bere.

L'avete già capito: si tratta della nuova trovata di quel «testamatta» di Franco Furlan, giunta quest'anno, con enorme successo, alla

sua seconda edizione. Castelcosa, così si chiama l'azienda Furlan, è diventata per un giorno il centro del vino del Friuli. Un vecchio maniero, ristrutturato con caparbia volontà, (follie economiche di chi ama il bello e l'arte) ha ospitato personaggi importanti del mondo enogastronomico italiano, confraternite arrivate da tutt'Italia, giornalisti, associazioni filantropiche, autorità e soprattutto amici: amici di Franco e amici del buon vino.

Il grande festeggiato era Vincenzo Buonassisi. Cinquant'anni di giornalismo, il noto personaggio televisivo ha ricevuto dalle mani dei coniugi Franco e Nella Furlan, un premio incredibile: un calice a grandezza normale in oro zecchino, con istoriato il Castello. È questo il premio che Furlan ha istituito per premiare ogni anno, un personaggio del mondo dell'enogastronomia, dell'arte, della poesia, della cultura, della socialità ecc., insomma un grande personaggio che abbia detto qualcosa d'importante all'umanità. Quest'anno è toccato, su scelta dell'Unione Italiana Ciechi di Pordenone, a Vincenzo Buonassisi.

L'elogio al personaggio dell'assessore Silvano Antonini, il quale, da qualche anno, si trova a perfetto agio nel mondo del vino. Da primario ospedaliero ad assessore all'Agricoltura, ha saputo fondere con intelligente scelta, il vino e la salute. Da astemio è diventato un difensore convinto del buon vino e del moderato bere, tanto da consigliarlo a tutti, per rimanere in salute. Per onorarlo, durante il brindisi, Antonini è stato intronizzato «Cavaliere delle antiche tradizioni Veronesi».

A chiusura di queste note, un saluto e un grazie ai Furlan, da parte del «**Vigneto Chiamato Friuli**»

La presenza regionale al Vin Italy

Il Friuli: una piccola Francia

di Massimo Bassani

Vin Italy e no più Vinitaly: quest'anno gli organizzatori hanno voluto, con questo apparentemente trascurabile cambiamento sottolineare la vocazione internazionale della più importante manifestazione italiana che parla di vino. Parla di vino agli italiani, agli europei, a tutti i Paesi del mondo. Checchè se ne dica il mondo ama il vino, il buon vino e gli operatori del settore sono ottimisti. È vero, di concorrenza ce n'è tanta, ma alla fine è terribilmente stimolante e vantaggiosa per il consumatore, dato che oggi più che mai il successo è determinato dal favorevole rapporto tra qualità e prezzo.

Quest'anno la rassegna ha dovuto ingrandirsi per poter accogliere le nuove e numerosissime domande di partecipazione che provenivano da tutte le parti del mondo. Per la prima volta, ed in punta di piedi, si sono affacciati al mercato europeo anche gli Stati Uniti. Il loro padiglione era vicino a quello austriaco, non molto distante da quello del Friuli-Venezia Giulia. La prima lezione ce l'hanno già data: le bottiglie costavano da un minimo di nove dollari (più di undicimila lire) fino a oltre sessanta dollari, ma franco partenza, hanno tenuto a sottolineare. Per curiosità ci siamo fatti stappare alcune bottiglie di vino bianco, anche per scoprire come doveva essere fatto un vino tanto caro. Il risultato dell'assaggio è stato - almeno per quanto mi riguarda - piuttosto deludente: vini ben vinificati, «puliti», ma contraddistinti dal denominatore comune della barrique, il profumo e il sapore della resina non esaltano nobilitando le carteristiche di provenienza di quel vino, ma, spesso, ne cancellano l'originalità rendendolo un po' tutto uguale. Questo almeno è il nostro parere, peraltro condiviso. Eppure i prezzi sono alle stelle. Perchè in quel Paese esiste evidentemente la consapevolezza, da parte di una certa aliquota della popolazione, di quanto sia oneroso produrre ed «elaborare» un vino: l'immagine è di tipo «francese» popolo, in questo senso, notoriamente più scaltro di quello italiano. Vi è poi un'impostazione diversa anche a livello aziendale, ma è un po' la storia del cane che si morde la coda. Colà le Aziende sono splendide, i vigneti tenuti come orti, le cantine dotate di modernissime attrezzature tra le quali la pulizia regna sovrana. Ci sono il desiderio e l'orgoglio di poter mostrare a tutti il proprio gioiello, si organizzano visite da tutte le Regioni: anche sotto questo profilo si convince il pubblico che fare vino è una cosa seria e difficile.

Il Friuli-Venezia Giulia si sta faticosamente muovendo su questa strada. La piccola Francia o la piccola California, come fu definita dal grande Hemingway, sta diventando il grande Friuli, ma ha bisogno di essere aiutato e sostenuto finanziariamente: perchè le cose belle costano e, ad oggi, il valore aggiunto dei vini friulani è mediamente limitato ed insufficiente all'autofinanziamento. Perdonate la digressione sul tema ma non riesco a non soffermarmi su chi ha saputo fare meglio di noi.

Il Friuli, quindi, per la prima volta si è presentato quasi compatto, con un abito nuovo e tanti neofiti entusiasti di quella che è stata definita «un'esperienza straordinariamente producente». Un grande padiglione, di quasi mille metri quadrati, dotato di tanti box, tutti eguali, autonomamente presenti sotto l'egida e l'organizzazione del Centro Vitivinicolo regionale. Un'affluenza di operatori sinceramente superiore alle aspettative, ad indicare che il Friuli-Venezia Giulia sta rafforzando la propria im-

magine in Italia e nel mondo. Le interpreti che durante tutto il periodo sono state a disposizione dei partecipanti hanno fatto da costante collegamento tra produttori ed importatori. Si sta creando uno spirito nuovo. Ho sentito dire da un produttore: «Ti presento questo importatore, cerca dei vini che io non ho».

Ed è sintomo nuovo e confortante, un segnale di grosso spessore di una mentalità da anni e per anni auspicata e che dovrebbe sollecitare i produttori della nostra Regione a un necessario ed efficace spirito di solidarietà, di intenti comuni, di accantonamento di ogni pericoloso atteggiamento campanilistico che, fin qui almeno, ha provocato non pochi danni all'immagine del vino friulano rallentando, e a volte anche vanificando, la corsa verso un più ampio riconoscimento dell'alta qualità del nostro prodotto e, di conseguenza, verso le soddisfazioni, giuste e legittime, ch'esso merita. Nel padiglione regionale, sobrio, senza forzature pubblicitarie, certamente in linea con la serietà, la compostezza e l'umiltà che sono doti caratteriali dei frulani, si è respirata un'aria nuova, piena di promesse, e di un comune interesse. Erano una quarantina i boxes riservati, nel padiglione che è stato non a torto considerato uno dei migliori dell'intero comprensorio fieristico, ad altrettanti produttori friulani che per la prima volta (pare un miracolo) hanno fatto fronte comune al Vin Italy. Un'altra trentina erano presenti negli stands di altri padiglioni: anche questo è un dato confortante, ma soltanto sotto il profilo numerico. In altre parole credo (e sono dalla mia parte tutti i benpensanti e, quel che più conta, anche chi sborsa i quattrini per una più compatta rappresentanza), credo - dicevo - che saranno necessarie un'opera di con-

Quaranta espositori per la prima volta sotto la bandiera del Centro vitivinicolo regionale: a quando un fronte totalmente comune?

vincimento e una strategia di solidarietà che inducano anche i riottosi a unire gli sforzi e gli impegni sotto un'unica bandiera. Senza, ovviamente, voler fare dolce violenza sulla libertà di scelta di ogni produttore. Similmente a quanto ha fatto, quest'anno, la Regione Sicilia, presente con un vistoso e ricchissimo padiglione che ha strappato consensi e ammirazione da parte di tutti i visitatori e gli operatori del settore, italiani e stranieri.
Proposito utopistico? Non lo penso e non lo ritengo tale se si saprà far leva sull'opportunità e sulle necessità di una presenza che raggruppi tutti i produttori friulani in modo da consentire una passerella, la più ampia e completa possibile, di tutti i vini della nostra Regione. D'accordo, la Regione Sicilia ha altri mezzi ed altri sostegni sui quali, per amor di Patria, è bene non approfondire il discorso, ma è certo che anche il Friuli-Venezia Giulia dovrà presentarsi con un proprio biglietto da visita il più rappresentativo possibile. Le resistenze dei cosiddetti individualisti (peraltro anche giustificate sotto certi profili) potrebbero essere vinte da una proposta che qui timidamente può essere affacciata: e cioè la loro presenza, non soltanto negli stands di altri padiglioni che da tanti anni occupano, ma **anche** in quello regionale.
Comunque sia quest'anno la nostra Regione non ha sicuramente sfigurato. Tutt'altro, direi, e di ciò va dato giusto riconoscimento al Centro vitivinicolo e, per esso, all'Ente di cui è emanazione. Per volume di affari e di contatti il bilancio può essere considerato positivo. Migliaia di visitatori, qualificati e non, consensi, riconoscimenti al prodotto in degustazione, incontri (va segnalato in particolare quello di una quarantina di operatori olandesi qui portati dalla Camera di commercio di Udine tramite l'I-CE), contrattazioni, plausi per la speciale edizione del **«Vigneto chiamato Friuli»** dedicato quasi interamente alla presenza regionale al Vin Italy con le schede di tutte le aziende presenti e la riproduzione dell'etichetta di uno dei loro vini. Eppoi l'efficace cartellonistica, la passerella comune di centinaia di bottiglie in bella esposizione, il servizio di informazioni, le degustazioni guidate e il contributo del Consorzio prosciuttai di San Daniele e del formaggio Montasio che le hanno affiancate.
Non v'ha dubbio. Il bilancio consuntivo di questa presenza friulana chiude con risultati più che positivi. Evidentemente gli sforzi della Regione e del Centro vitivinicolo regionale stanno conseguendo l'obiettivo che per anni è stato vanamente inseguito e che ora, finalmente, sembra più a portata di mano anche sotto il profilo commerciale, ultimo anello, ma non certo per importanza, della catena produttiva.
È stato detto che al prossimo Vin Italy si potrà fare meglio: ne siamo convinti, ma è certo che i buoni propositi dovranno essere sorretti dall'aiuto, dalla comprensione e dalla solidarietà di tutti ●

Un wine-tasting a Barcellona

La Spagna scopre i vini friulani

Consensi, entusiasmo, ma scarse possibilità di immediati risultati commerciali.

Che il vino friulano fosse già conosciuto in Spagna già lo si sapeva. Quello, invece che non si conosceva era se agli spagnoli piacesse o meno. Con questo interrogativo il Centro per il potenziamento della viticoltura e dell'enologia del Friuli-Venezia Giulia, in collaborazione con la Camera di Commercio e con il *Made in Friuli*, ha organizzato a Barcellona, nel salone d'onore del prestigioso hotel Ritz, una degustazione guidata di 6 vini friulani, precedentemente selezionati.

Nutrita la presenza (circa un'ottantina) di intenditori scelti tra tecnici, giornalisti, importatori e ristoratori di fama internazionale, il Gotha degli operatori spagnoli del settore. I vini sono stati presentati dall'enot. Pietro Pittaro, presidente del Centro, che con l'ausilio del sig. Gonzalo Sol, massimo esperto di tutta la Spagna in fatto di vini, ne ha illustrato le caratteristiche organolettiche e di tipicità, frutto delle preziose uve che nascono nelle nostre terre particolarmente vocate alla viticoltura nonchè della estrema professionalità dei nostri vitivinicoltori che adottano i più moderni e sofisticati sistemi di produzione e trasformazione.

È seguito un interessante dibattito nel corso del quale è emerso l'indiscutibile interesse degli spagnoli per questo prodotto, diverso dal loro che, pur essendo in genere ottimo, si differenzia nelle principali strutture di base come il profumo ed il gusto, così caratteristici e tipici nei vini friulani.

Si può quindi affermare che l'iniziativa abbia sortito esiti lusinghieri per quanto riguarda la qualità dei prodotti presentati; non altrettanto si può affermare, purtroppo, per le prospettive commerciali, frenate da un complesso di circostanze sfavorevoli quali la sovrapproduzione locale, il contingentamento all'import, la congiuntura economica sfavorevole, consentendo così di poter proporre la nostra produzione esclusivamente ad un ristretto mercato d'alto livello; tutto ciò, se può rivelarsi interessante e lusinghiero per il prestigio che ne deriva, non può soddisfare pienamente le aziende dal punto di vista economico.

Si è trattato, comunque, di un'iniziativa interessante che può essere considerata come esperienza positiva da rivalutare in vista del 1992, quando, con la liberalizzazione dei mercati della CEE, forse cambieranno anche gli attuali parametri di valutazione.

Non è possibile, infine, concludere senza sottolineare ancora una volta la simpatia ed il calore del popolo spagnolo, che con la sua esuberante amicizia e disponibilità manifesta una tradizionale fratellanza verso i popoli latini ed in particolare nei confronti degli italiani, cosa che, quanto meno, è di ottimo auspicio per l'insorgere di rapporti di collaborazione anche in campo commerciale ●

Undici produttori alla Foodex Japan '88

Il vino friulano conquista Tokyo

di Isi Benini

Undici produttori friulani (è giusto farne i nomi: Livio Felluga, Volpe Pasini, Livon, Marco Felluga, Bidoli, «La Delizia» di Casarsa, Banear, Collavini, la Vinicola Udinese, Danieli e Fantinel) hanno partecipato, con alcune migliaia di bottiglie di loro vini, alla Foodex Japan '88, la più importante rassegna fieristica dell'alimentazione nell'Estremo Oriente. Hanno, cioè, creduto - e hanno fatto benissimo - alla iniziativa del Centro friulano per il commercio estero della CCIAA di Udine che, con il *Made in Friuli,* ha voluto essere presente in fiera con i suoi prodotti, il vino appunto, la grappa, la trota affumicata DOK di San Daniele, il caffé tostato di Piero Busolini, i biscotti, le sedie impagliate attorno a un tipico *fogolâr* con tanto di *bancje* e di *ciavedâl* appositamente allestiti nel più ampio e originale stand del Padiglione Italia. Il *fogolâr* sarà il motivo di richiamo per una trentina di osterie friulane che, fra non molto, verranno aperte nella megalopoli nipponica.
Un Tagliamento di *tajûz* è stato degustato, nell'occasione, da migliaia di uomini e donne del paese di Madama Butterfly, tutti operatori economici del settore, ristoratori, negozianti, titolari di supermarkets, importatori, rappresentanti di generi alimentari, enotecari. E, in tutti, una grande curiosità e un'incredibile propensione per il vino friulano d'altronde confermata nel winetasting per cento ospiti (che chi scrive ha «guidato» nel ristorante della Tokay University di Tokyo) e dall'assalto che, per quindici giorni e nello stesso ristorante, ha piacevolmente sopportato la cucina friulana qui trasferita, per la regia di Giovanni Gallinaro con ai fornelli lo *chef* Giorgio Busdon, dell'Astoria Italia di Udine. Almeno duemila clienti, in due settimane, e tutti entusiasti per i vini, l'orzo e fagioli, il *boréto alla graesàna,* il radicchio e le altre chicche della nostra tradizionale cucina.
Prospettive di mercato? Direi più che buone anche se il sistema dell'import-export giapponese appare piuttosto macchinoso, farraginoso, a volte anche scoraggiante. Il Giappone: 120 milioni di abitanti, tanta dolciastra e cerimoniosa cortesia che a volte sembra forzata, altre imposta dalla tradizione, tanti inchini, un assurdo tenore di vita di elevatissimi costi, un non sopito orgoglio nazionalistico quasi razzista, un ordine e una pulizia da far sembrare dilettantistici quelli proverbiali della Svizzera, strade formicolanti, organizzazione tanto perfetta da diventare stucchevole, poca fantasia e una forsennata, trasparente ambizione di valorizzare viepiù il pur fortissimo *yen*, la moneta che oggi fa tremare il mondo economico.
Qualche esempio: un pasto medio in un ristorante medio si paga 100/120 mila lire, una bistecca di *kobe matsuzaka* (la carne del bue nipponico che viene massaggiato dalla nascita al macello) 150 mila lire (mezzo milione al chilo), un letto dalle 300 alle 400 mila lire per notte (una suite quasi tre milioni), otto mandarini (nel supermarket) 50 mila lire, un cestino di fragole 80 mila, una grande mela rossa (ne ho la testimonianza fotografica) 50 mila lire, una corsa in taxi con il guidatore in guanti bianchi e le porte che si aprono automaticamente per evitare contatti, costa mediamente 30 mila lire (dall'aeroporto Narita alla Capitale 230 mila), gli affitti variano dai 5 ai 20 milioni al mese (ne paga 11 il direttore dell'ICE di Tokyo dottor Fulzi che deve aggiungere un paio di milioni al mese per l'acqua potabile e il riscaldamento) per miniappartamenti, il costo di un'abitazione nel

quartiere elegante di Ginza supera il mezzo miliardo al metro quadrato e con lo stesso importo puoi acquistare una Mercedes di grossa cilindrata, una camicia di seta made in Italy un milione, una cravatta 150 mila lire, una borsetta di coccodrillo 12 milioni. È ovvio; si può vivere anche con molto meno, ma egualmente il tono è molto elevato anche per i ceti medi. Lo si possono permettere in quanto il reddito procapite a Tokyo supera sempre i quattro milioni di lire al mese. E non vi sono disoccupati. Almeno dicono. Chi è povero, è povero sul serio, ma qui non vi imbatterete facilmente in un «barbone» o in un mozzicone di sigaretta. L'igiene rasenta la follia.

E il vino? Mi direte che dinanzi alla potenza dello *yen* e della ormai verificata propensione dei nipponici ad allargare le frontiere dei loro palati al nobile figlio della vite preferendolo in taluni casi al tradizionale, antichissimo *saké* (loro bevanda nazionale) e alla birra (che in Giappone è buona e copiata, ovviamente, da quella tedesca), l'introduzione della bottiglia italiana non dovrebbe essere difficile. È vero, ma non del tutto. La presenza di quella tricolore nei ristoranti (dove costa sempre oltre 90 mila lire) e nei supermarkets (dalle 13 alle 20 mila lire) è molto modesta. Nell'import giapponese i dati sono questi: 45 per cento di vini francesi, 40 per cento tedeschi (la simpatia creata dall'asse Tokyo-Berlino funziona ancora), appena il 5/6 per cento italiani, il resto frammentato fra quelli di altri Paesi vinicoli. Una presenza modesta dovuta a uno scadimento di credibilità provocata dai «vinacci» che per anni e anni sono riusciti a introdursi sui mercati nipponici. Anche qui la piovra della mafia ha allungato i suoi tentacoli. Soltanto di recente, grazie all'ICE e a produttori seri, nei ristoranti c'è qualche bottiglia di rango e nei supermarkets potrete imbattervi nel Soave, nel Corvo di Salaparuta o nei Baroli di Fontanafredda. Ma ci vorrà tempo e ci vorrà costanza per guadagnarsi un'immagine discreta. Quella che consente ai vini italiani di trovare ospitalità, sempre nei supermarkets, accanto a quelli francesi e tedeschi che godono il privilegio di celle termali privilegiate e ingabbiate in reti metalliche di protezione antifurto (senza lucchetto, dacchè la ruberia nei grandi magazzini qui non è neppure ipotizzabile). Per la bottiglia italiana ci sono gli scaffali, poco in vista, alla rinfusa con altri «vinelli» stranieri, magari con il tappo corona.

E allora, cosa posso rispondere al vignaiolo friulano e alle sue eventuali ansie di apparire sul mercato giapponese? Il discorso è sempre lo stesso. La qualità e la serietà soprattutto. Qui non c'è posto per i furbetti, e i furbastri. In un Paese dove anche gli abitanti si muovono come robot, anche le intenzioni passano all'infallibile esame del computer. Quelli giapponesi sono cinici e non ammettono indulgenze. E sono mossi da operatori scaltri, affaristi, che a volte, pur rispettando le regole, cercano e trovano l'astuzia del tornaconto. Alla Foodex Japan '88 ho visto operatori e importatori passare volutamente inosservati e apparentemente disinteressati il primo giorno, un po' più curiosi il secondo, degustatori ancora anonimi il terzo giorno, finchè si sono presentati ufficialmente, si sono seduti nello stand, hanno bombardato di domande e di richieste i produttori presenti, hanno discusso di prezzi e infine, con il dolciastro garbo di cui vi dicevo, si sono riservati la trattativa e l'ordine. Che, poi, sono venuti. Un iter dalla prudenza e dalla diffidenza da pro-

Un Tagliamento di «tajûz» e buone prospettive di affari nello stand del Made in Friuli ispirato al fogolar.

vocare aperte ribellioni.
Le possibilità di esportazione vi sono. Concrete. L'importatore non tira sul prezzo. Lo *yen* con valore da uno a dieci rispetto alla lira consente disinvolte e agili trattative. Ma i meccanismi per la introduzione sul mercato diventano farraginosi. Ve ne accenno brevemente. A volte, prima di arrivare nei grandi magazzini o nei ristoranti, la bottiglia passa per quattro mani: l'intermediario in Italia, che agisce alle dipendenze di un gruppo finanziario con ineludibile presenza di un membro giapponese, poi l'importatore ufficiale a Tokyo, poi il grossista e infine il dettagliante (ristoranti, negozi, enoteche, grandi magazzini). La bottiglia che in partenza venga pagata dalle 5 alle 6 mila lire, arriva al cliente sulle 90 mila. C'è un secondo modo: trattare direttamente con l'importatore autorizzato e saltare così un passaggio. O saltarne due grazie a un rapporto diretto, difficile comunque, con le catene dei negozi di generi alimentari o dei supermarket o, ancora, con i proprietari dei negozi stessi. Ma attenzione: l'acquirente giapponese chiede sempre il FOB (prezzo franco bordo). Ciò comporta, per chi vende, l'onere del trasporto dei cartoni sulla banchina del porto di imbarco, dello spedizioniere, del facchinaggio dal camion al container e dal container alla nave. È preferibile, quindi, trattare la vendita ex cellar, con tutte le spese a carico dell'acquirente. E attenzione, ancora, alla clausola della restituzione dell'invenduto sulla quale l'importatore giapponese è piuttosto rigido e che considera logica nella sua strategia commerciale. Il produttore friulano faccia in modo che nel contratto scompaia del tutto la clausola della tentata vendita, che nasconde, ovviamente, quella della restituzione dell'invenduto.
E sì, furbizia e prudenza in strategia di mercato piuttosto pesanti e, certamente difficili. Ma non insuperabili se si considera la forza dello *yen* e se si ponga mente al fatto, a mio avviso provato o comunque accertabile, che il vino italiano, e friulano in particolare, si sta aprendo lusinghieri varchi nel gusto nipponico. Un gusto che, stranamente, nelle donne in kimono si orienta sui vini rossi nobili, invecchiati; per gli uomini dagli occhi a mandorla sugli spumanti e sui vini bianchi. Per tutti (ancor più stranamente) sulla grappa che, guarda il caso, è stata definita da tutti «più allegra e spiritosa» del *saké,* la cui alcolicità media si aggira sui quindici gradi. Ancora attenzione alle confezioni e al vestito della bottiglia: in questo senso i giapponesi amano il *kitch,* la vistosità, anche la più banale.
Ancora una notizia. Una «scappatella» nella non lontana Seul, in Corea mi ha confermato che questo Paese (la Capitale ha 10 milioni di abitanti) ha liberalizzato da novembre l'importazione dei vini europei. Ne ho trovati pochissimi, soltanto francesi, nei ristoranti di elite. Il governo coreano ha nominato, per ora, undici importatori ufficiali. L'ICE di Seul (il direttore dottor Cellenza è persona di grande cortesia) ne ha l'elenco. Chiedetelo: a settembre milioni di turisti di riverseranno qui per le Olimpiadi. E i ristoranti scoppieranno di salute e quattrini

L'annuale appuntamento di primavera nel grande enopolio friulano

Mannino e Santuz alla Fiera di Casarsa

Sottolineato il traguardo della fusione con la Cantina di Cervignano e la nascita della «Viticoltori friulani La Delizia».

Quest'anno la Cantina di Casarsa ha fatto veramente «en plein». Due ministri, quello dell'agricoltura Calogero Mannino, quello dei trasporti, Giorgio Santuz, e poi il presidente della Regione Friuli Venezia Giulia Biasutti, l'assessore all'Agricoltura Antonini, il senatore Paolo Micolini, l'on. Michele Agrusti, sindaco di Casarsa, l'on. Gabriele Renzulli, moltissimi Consiglieri regionali ed altre personalità, hanno dato una nota importante e significativa a questa manifestazione, che da molti anni è diventata un punto di incontro dei friulani.

Grande cerimoniere, accorto ed attento, il cav. Noè Bertolin, presidente della Cantina. A latere, con le sue innate doti di organizzatore e regista, il direttore enotecnico Alvano Moreale. Si è così festeggiato un avvenimento nuovo, che a molti certamente è sfuggito: la fusione della Cantina di Casarsa con quella di Cervignano. Da poco tempo infatti, le due Cantine, su proposte del cav. Bertolin e del comm. Orfeo Salvador, sono diventate un'unica realtà, con una nuova ragione sociale che è anche uno slogan di grande immagine «Viticoltori friulani la Delizia» - Casarsa-Cervignano.

Di grande interesse l'intervento degli oratori. Il ministro Mannino ha tracciato un quadro della situazione vitivinicola italiana e del suo cronico stato di crisi. Ha quindi parlato degli interventi comunitari, decisi qualche giorno prima, per la riduzione delle superfici vitate e dell'eliminazione graduale dei contributi alla distillazione. Entro il 1996 infatti la comunità intende portare la produzione del vino in pareggio tra produzione e consumo.

Il ministro si è vivamente congratulato con gli Amministratori del Friuli Venezia Giulia per l'oculata e dinamica attività amministrativa. Ha avuto parole d'elogio per i viniviticoltori della nostra Regione, per la grande qualità dei vini e per gli importanti mercati che sono riusciti a conquistare, risolvendo in tal modo il problema dei superi di produzione.

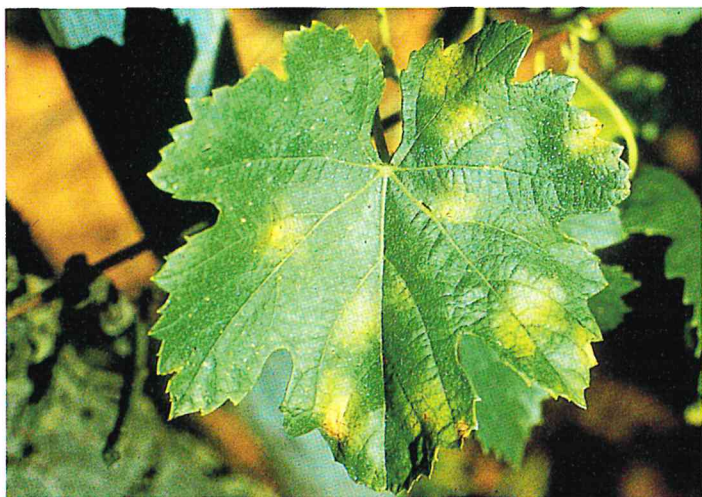
Nel suo intervento il presidente Biasutti, dopo aver espresso il ringraziamento a Mannino, ha detto che il mondo agricolo s'aspetta molte cose dalla nuova gestione del Ministero dell'agricoltura. La Regione Friuli-Venezia Giulia - ha detto Biasutti - ha vinto sui mercati, perchè ha da sempre puntato sulla qualità dei suoi prodotti. Il concetto, quasi lo slogan è: «dove c'è qualità, non c'è crisi». Si è poi complimentato con l'assessore Antonini per la dedizione e competenza dedicate all'importante settore agricolo, ed ha quindi elogiato Bertolin e tutti i soci della Cantina per gli importanti traguardi raggiunti.

A conclusione della giornata hanno relazionato due noti personaggi del mondo del vino: il dr. Pino Khail sul tema: «L'Export del vino friulano nel mondo», e l'enot. Pietro Pittaro con una relazione su: «Qualità ed immagine, binomio vincente per i vini friulani».

A chiusura poi un meritato giro per i chioschi, per gli assaggi di rito dei vini e dei prodotti enogastronomici ●

Il nemico della vite

Peronospora: quale difesa

Storia, ciclo biologico, danni e modalità e tempi di intervento.

di Pier Luigi Carniel

«Plasmopara viticola», fungo Ficomicete parassita assoluto della vite: proveniendo dall'America con il materiale viticolo occorrente per la ricostituzione dei vigneti distrutti dalla fillossera, era stato segnalato in Francia nel 1878, in Italia nel'79 e negli anni successivi nei vigneti di tutta Europa, in Turchia, nelle zone viticole della Russia meridionale, poi in Africa e Asia Minore, ovunque si coltivasse la «Vitis vinifera», rivelatasi estremamente ricettiva a questa crittogama.

All'epoca, commissioni di studio furono nominate dai vari Governi, inclusa l'Italia, al fine di studiarne l'eziologia ed individuare quelle possibili tecniche di difesa che ancor oggi sono oggetto di continua evoluzione e di cui si farà cenno più oltre.

Ciclo biologico e danni: la diffusione della malattia è strettamente legata a ben precisi indici epidemiologici: stadio vegetativo, temperatura, umidità, ore di bagnatura delle foglie.

In sintesi questo è il suo ciclo si sviluppo: la crittogama sverna sotto forma di «oospore» all'interno dei tessuti delle foglie marcescenti a terra; a primavera dette «oospore» germinano dando origine ai «macroconidi» (germi invernali) contenenti quelle «zoospore» che, schizzate dal terreno da una pioggia o da correnti d'aria sono in grado di provocare un inizio di infezione sulla vite qualora i tralci abbiano raggiunto almeno 10 cm di lunghezza, le foglie un diametro minimo di 3-5 cm, ci sia una temperatuta minima di 10°C e ci siano caduti circa 10 mm di pioggia nelle 24-48 ore precedenti o comunque che la vegetazione sia rimasta bagnata, anche da sola rugiada, almeno 2-3 ore.

In queste condizioni le «zoospore» penetrano nelle foglie attraverso gli stomi e germinano dando origine ad un promicelio che penetra ulteriormente tra le cellule dei tessuti fogliari: il parassita passa in tal modo nella fase attiva dando inizio all'incubazione della infezione «primaria», provocando in un secondo tempo la cosidetta «macchia d'olio» sulla foglia, infine un'efflorescenza di muffa bianca sulla pagina inferiore della foglia stessa. Questa muffa è costituita da una massa di filamenti, i «conidiofori» che portano quei «microconidi» (germi estivi) che distaccandosi, trasportati dalle correnti d'aria, sono in grado - con le «zoospore» - di infettare altre foglie e grappoli dando così origine ad una infezione «secondaria».

Nel corso della stagione vegetativa tali infezioni si susseguono - in media da 8 a 12 o più - in stretto rapporto con le condizioni di umidità e temperatura ambiente: così con valori bassi di umidità, al di sotto del 65% o con alte temperature, oltre i 28° C (ove gli stomi si chiudono) c'è un arresto della fuoriuscita dei conidi, quindi sono impossibili ulteriori infezioni; con valori intermedi l'infezione si verifica normalmente con variati periodi di incubazione come sarà precisato più oltre. A fine estate il ciclo si chiude con lo sviluppo della forma sessuata del patogeno che dà origine a quelle «zoospore» di cui si è detto all'inizio, destinate a passar l'inverno sulle foglie marcescenti e provocare poi l'infezione «primaria», all'inizio del germogliamento nella stagione successiva.

Nella tarda estate può instaurarsi anche quella particolare forma di peronospora, «a mosaico», non preceduta dalle «macchie

d'olio», ma caratterizzata da piccole tacche di seccume sulla pagina superiore della foglia e da una muffa bianca rasata su quelle inferiori.

Se attaccate dalla crittogama, le foglie possono cadere in un'alta percentuale provocando una imperfetta lignificazione dei tralci che potranno subire danni dai successivi freddi invernali; con un attacco precoce la vite è indotta a riformare la vegetazione a spese di quelle sostanze di riserva destinate alla ripresa vegetativa dell'anno seguente: danno quindi diretto sulla produzione dell'anno ed indiretto su quella successiva.

Sui grappoli se l'attacco è precoce, prima o poco dopo la fioritura, c'è una perdita quasi totale della produzione mentre se l'attacco è più tardivo si verificano parziali disseccamenti degli acini colpiti e deformazioni delle parti dei grappoli rimaste indenni. L'attacco sui grappoli è caratterizzato in genere dalla comparsa della tipica muffa bianca del fungo, ma in taluni casi può svilupparsi una forma diversa di infezione, la «larvata» o marciume bruno, caratterizzata da formazione di tacche dapprima livide, poi brune che si espandono a manicotto; gli acini della parte distale imbruniscono, allessano e poi dissecano. In tutti i casi i mosti derivati da uve colpite dalla peronospora larvata sono acidi e di conseguenza sono scadenti e poco serbevoli i vini derivati.

Difesa: la lotta contro la peronospora va effettuata tenendo conto dello stadio fenologico della vite e delle condizioni termopluviometriche che condizionano il periodo di incubazione della crittogama.

Periodo che varia sensibilmente - nel corso della progressiva stagione - da un minimo di 4 ad un massimo di 14 giorni: così nella Iª - IIª decade di maggio, in condizioni di continue precipitazioni, umidità e temperature relativamente alte l'incubazione sarà di 8-9 giorni o all'opposto sarà di 12-14 giorni con tempo sereno, ventilato, temperature basse. La durata dell'incubazione diminuisce gradualmente con l'avanzare della stagione: nelle condizioni meteorologiche descritte in precedenza l'incubazione potrà esser di 7-10 giorni a fine maggio, di 6-9 giorni nella Iª e IIª decade di giugno, di 5-7 a fine giugno, di 4-6 giorni da luglio ad agosto.

La disponibilità di efficaci formulati antiperonosporici è oggi molto ampia, a base di principi attivi ad azione diversa: così quelli già impiegati da tempo ad esclusiva azione di contatto o copertura; quelli ad azione citotropica penetrante, ma solamente a livello fogliare, infine quelli ad azione sistemica; questi 2 ultimi gruppi formulati sempre in associazione con fungicidi di contatto per allargarne lo spettro di efficacia, la persistenza ed evitare l'insorgenza di ceppi della crittogama resistenti.

Il primo gruppo degli antiperonosporici, quelli di copertura (i Ditiocarbammati Mancozeb, Zineb, Metiram, Propineb, il Ftalimidico Folpet e poi la Diclofluanide ed il Clortalonil) ha una azione solo preventiva, quindi il trattamento dovrà essere effettuato

prudenzialmente 24-48 ore prima della scadenza di quei singoli periodi di incubazione descritti in precedenza. Nel periodo prefiorale sino a poco tempo fa si suggeriva di non impiegare i rameici per la loro azione leggermente fitotossica e di preferire i formulati organici di sintesi (Ditiocarbammati, Ftalimidici, ecc.), ma con il miglioramento tecnologico delle formulazioni i rameici sono oggi proponibili eventualmente anche per i primi trattamenti, soprattutto tenendo conto che favoriscono l'equilibrio biologico tra gli acari predatori Fitoseidi e gli acari fitofagi Tetranichidi, ragnetto rosso e giallo. Impiegando i rameici dall'inizio alla fine degli interventi si ottiene pure una difesa indiretta della «Botrytis» grazie ad un maggior ispessimento della cuticola degli acini. Impiegando questi formulati - ad unica azione di copertura - è necessario ripetere il trattamento dopo ogni pioggia successiva ma sempre tenendo conto delle scadenze previste dai singoli periodi di incubazione.

Un'altra possibilità è quella di ricorrere agli antiperonosporici ad azione penetrante - a livello solo fogliare - contenenti il Cymoaxinil (Curzate) in abbinamento a Mancozeb (siglato «M») o a Folpet («F») o a Rame («R»): questi posseggono un'azione preventiva più marcata grazie ad un'azione sinergica dei singoli componenti, hanno un effetto curativo se il trattamento è effettuato entro 3-4 giorni dalla contaminazione, una modesta azione eradicante che permette una riduzione del successivo potenziale infettivo e non vengono dilavati da eventuali piogge cadute dopo circa un'ora, essendo assorbiti in breve tempo. Con il ricorso a questi formulati, pur tenendo sempre conto dei singoli periodi di incubazione della Peronospora, sono possibili leggeri ritardi del trattamento verso la fine di detto periodo; le cadenze degli interventi - se necessari - non dovrebbero comunque superare i 10-11 giorni.

L'ultimo gruppo degli antiperonosporici è quello dei principi attivi ad azione sistemica (Metalaxil, Oxdixil, Benalaxil, Fosetil-Al), costantemente abbinati a Mancozeb, Folpet, Rame o - più recentemente - anche Cymoxanil. Rispetto al gruppo precedente questi formulati sono caratterizzati da un potere curativo più marcato, specie se il trattamento viene effettuato subito dopo la contaminazione mentre le irrorazioni tardive, già in presenza della «macchia d'olio» sono in grado di eradicare l'alterazione in pochi giorni; data la loro maggiore persistenza consentono di intervenire con un intervallo più ampio - di 14 o 16 giorni - tra un trattamento e l'altro ma con un numero massimo di 2-3 interventi nell'anno, tra la pre-fioritura e l'allegagione avvenuta, per evitare rischi di assuefazione della crittogama ai principi attivi.

Ampie, lo si ripete, le scelte possibili: in linea di massima si possono suggerire i primissimi interventi antiperonosporici con formulati a base di principi attivi ad azione di copertura, abbinati o meno a Cymoxanil, seguiti da un paio di interventi con prodotti ad azione sistemica ed una serie di trattamenti con rameici, i primi associati eventualmente ancora con Cymoxanil. Circa i dosaggi, essendo molto diversi, l'agricoltore deve attenersi a quanto indicato in etichetta.

Vorrei ricordare infine che anche nella nostra Regione si stanno adottando quelle nuove tecniche di «lotta guidata» basate sui rilevamenti delle condizioni ambientali favorevoli o meno all'insorgere delle varie fitopatie, Peronospora in particolare, effettuati da stazioni elettroniche munite di sensori, opportunamente dislocate, collegate ad un computer centrale che incamera ed elabora i dati rilevati in base ai quali i tecnici sono in grado di suggerire epoca e modalità dei trattamenti. Questa «lotta guidata» è già stata una realtà nel corso del 1987 in alcune zone del pordenonese - di cui si parla in altra parte di questa stessa Rivista - mentre nella zona D.O.C. dei Colli Orientali sarà attuata nell'imminente campagna 1988

Nell'ambito del Vin Italy

Il premio Cangrande a Fernando Pighin

«Per aver portato l'azienda di Risano ai massimi livelli di qualità del vino».

Significativa cerimonia di premiazione dei protagonisti del settore enologico al Vin Italy di Verona. La rassegna veronese, la prima in Italia per i vini, premia ogni anno gli imprenditori, i viticoltori, gli enotecnici, i ricercatori, insomma chi si è distinto, con le proprie capacità, in cantina o nel vigneto, nella commercializzazione o nell'immagine del buon vino italiano.
Il premio porta un nome illustre, forse il più illustre dell'antica Verona, Cangrande Della Scala. La scelta dei candidati viene effettuata a livello regionale e viene così proposta all'Ente Fiera di Verona.
Quest'anno il prescelto è stato Fernando Pighin, titolare dell'omonima cantina di Risano. Personaggio molto noto dell'imprenditoria enologica friulana, Fernando Pighin ha portato, nel giro di pochi anni, la sua azienda ai massimi livelli di qualità del prodotto, di commercializzazione e d'immagine. La scelta quindi, effettuata dall'assessore regionale all'Agricoltura è stata facile e felice. Il nome dei vini Pighin ormai naviga oltre Oceano, in tutti i Continenti, con un crescendo ed un successo inimmaginabili fino a pochi anni or sono. L'azienda Pighin di Risano, ha oltre 150 ettari di vigneto, con tutte le varietà a denominazione d'origine controllata del Friuli-Venezia Giulia.
Alla cerimonia della consegna dei premi, oltre al presiendete dell'Ente Fiera Ceni, erano presenti il sottosegretario al Commercio on. Rossi, il ministro U.S.A. dell'agricoltura, l'assessore all'agricoltuta della Regione Veneto Veronesi, quello del Friuli-Venezia Giulia Silvano Antonini, numerosissime autorità e personalità del mondo politico, della cultura e dell'industria.
L'assessore Antonini ha voluto personalmente cingere Fernando Pighin col collare di Cangrande, dimostrando così ancora una volta la sua disponibilità di amministratore regionale attento e partecipe dell'attività agricola, che tanta importanza riveste nel Friuli-Venezia Giulia.
All'amico Fernando Pighin giungano anche le felicitazioni del «Vigneto chiamato Friuli» ●

Contro la banalizzazione dei vini

Gioie e dolori della barrique

Eccovi le prerogative essenziali per poter maturare il prodotto in piccoli fusti.

di Rainer Zierock

La concentrazione della lavorazione delle uve in grosse unità produttive unitamente ad un eccessivo impiego della tecnica enologica in cantina, producono una sorta di «Perfezione» della «bevanda vino» che pone nuovi problemi. L'originalità, la tipicità del vitigno in interazione con clima e terreno, rischiano di andare perdute.

Vini diversi tendono sempre più ad appiattire le proprie caratteristiche diventando prodotti banali.

Anche il legno rischia di essere un ulteriore elemento di banalizzazione se usato su vini base non peculiari.

Infatti la nuova moda della barriques ha portato ad una diffusa dominanza di odori e sapori di legno spesso non fini in molti vini.

Quali sono le prerogative essenziali per poter maturare un vino in piccoli fusti?

Il **vigneto** deve essere in grado di dare un mosto che possieda spiccate caratteristiche genetiche, un alto grado di zuccherino, un'alta acidità e un buon estratto. Tutto ciò tenendo conto dei seguenti fattori:

a. elevata densità d'impianto;
b. portinnesto debole (in relazione al terreno);
c. vitigno selezionato (clone) ed esente da virosi;
d. forma di allevamento adatta alla bassa produzione per ceppo e favorevole al mantenimento di un buon stato sanitario dei grappoli;
e. uve sane e non maturate troppo precocemente e rapidamente;
f. il rapporto fra buccia e polpa dell'acino, deve essere favorevole alla buccia e garantire un buon estratto (acini troppo grandi non corrispondono ai requisiti citati);
g. produzione per ceppo e per ettaro devono preservare la tipicità della varietà;
h. giusto punto di maturazione delle uve.

È inoltre necessaria la **ricerca del legno ideale per la qualità del vino voluto.** A seconda della zona dove la quercia cresce si differnziano:

— Allier,
— Nievre,
— Troncais,
— Voges,
— Limousin,
— Sloveno,
— Mare Baltico, Paesi dell'Est.

È da considerare poi la **capacità dei fusti** e il loro **metodo di fabbricazione**. A un livello qualitativo alto del vino base deve corrispondere proporzionalmente una minore capacità del fusto. Lo spessore delle doghe ha grande influenza sulla velocità di ossidazione e sulla liberazione degli acidi fenolici nel vino.

Altri elementi sono:
— la **tostatura del legno** e la sua **stagionatura prima della fabbricazione dei fusti;**
— **durata della permanenza del vino nel fusto**;
— **riutilizzo** del fusto (a maggior capacità del fusto corriponde una sua più lunga utilizzazione con aumento della possibilità di contaminazioni batteriche indesiderate del vino sano);
— **sistema di vinificazione**;
— **durata della conservazione del prodotto in bottiglia**.

Il legno favorisce una evoluzione dei componenti di base del vino. Con il piccolo fusto si riscontra uno sviluppo più dinamico nell'ambito della formazione degli aromi e della polimerizzazione delle molecole dei polifenoli e degli antociani.
Con l'invecchiamento nel legno nuovo aumentano gli acidi fenolici e gli stessi acidi fenolici favoriscono la produzione delle aldeidi aromatiche. Il legno di quercia partecipa inoltre alla cessione di acidi gallici, che partecipano alla polimerizzazione.
Esiste inoltre la tendenza a formare tannini condensati. Il legno favorisce anche una graduale ed armonica ossigenazione del vino. L'iniziale ossidazione che è più rapida che in altri recipienti, predispone il vino ad una evoluzione più ampia e rende a lungo termine il prodotto più stabile. Allo stesso modo l'iniziale perdita di colore riscontrabile nei vini rossi favorisce la stabilizzazione delle molecole complesse di fenoli ed antociani. Già dopo poco tempo però il vino presenta una intensità di colorazione maggiore che non un vino conservato in acciaio.
L'invecchiamento in fusti nuovi è di conseguenza un fatto di fondamentale importanza per la produzione di prodotti da lungo invecchiamento.
Un vino **vivo** nel fusto (fermentazione alcolica o malolattica) è alla base di una ampia interazione fra elementi provenienti dal legno, dai microorganismi stessi e dall'ossidazione attraverso le doghe.
Tutto ciò forma nel tempo un prodotto altamente ricco ed armonico solo se i processi microbiologici siano sottoposti a rigoroso controllo.

Si distinguono **vari stadi olfattivi e gustativi** nell'evoluzione del vino nel legno:
— tono legnoso.
— tono di bruciato,
— tono di caffè,
— tono di vanilla (tono legnoso + tono bruciato)
— tono di noce di cocco (legato a trans e cis isomeri di lattoni di quercia).
La comparsa di tali profumi e gusti è legata alla durata di maturazione del vino in legno. Vini che passano in fusti usati per la seconda o terza volta dimostrano una graduale scomparsa di tali sensazioni.
I vini bianchi dimostrano una maggiore sensibilità nella reazione con il legno a causa della loro struttura.
Bisogna quindi valutare fino a che punto tale struttura sopporta il legno e procedere alla scelta della capacità del fusto in relazione ad essa (minor struttura - maggior capacità). Il vero significato che il fusto assume in tale contesto non è quello di semplice recipiente di stoccaggio, ma di strumento di **completamento ed ampliamento delle naturali potenzialità del vino**.

Il legno rende infatti possibile il potenziamento a vari livelli dei componenti di base del vino e un loro raffinamento. Tutto ciò, soprattutto nei vini rossi, può essere raggiunto solamente tramite una lenta ossidazione attraverso le doghe del fusto.

Come dimostrano i risultati i vini ottenuti da un corretto invecchiamento in botti di legno si presentano:
— più ricchi in composti aromatici,
— più stabili infenoli ed antociani,
— più adatti allo stoccaggio in bottiglia,
— più ricchi nel quadro olfattivo e gustativo.

Nei vini bianchi è più facile inoltre la distinzione del legno usato. In generale il furfurolo è più elevato nei vini provenienti da piccoli fusti nuovi, soprattutto in Limousin ed Allier. Più piccoli sono i pori del legno e più lenta, armoniosa e lunga è la capacità di scambio con il vino. Il legno che presenta tali caratteristiche proviene da querce cresciute su terreni magri, ad elevate altitudini, dove la pianta ha un lento accrescimento annuale. Piccoli fusti non troppo tostati con legno a piccoli pori si dimostrano quindi come i migliori per l'interazione legno-vino.

Per quanto riguarda il rinnovamento del fusto: il fusto rinnovato non è consigliabile dato che la cessione è inferiore rispetto a quella di un fusto usato una sola volta. I fusti rinnovati tendono inoltre a conferire un retrogusto amaro al prodotto. Mosto e vino **si chiarificano meglio** in legno.
Strettamente osservata deve essere la fermentazione malolattica: in condizioni sfavorevoli (pH alto) il rischio di sviluppo di gusti anomali è molto elevato (odore di crauti, calze sporche).
Lo sviluppo del vino maturato in legno è da osservare e valorizzare con **l'invecchiamento in bottiglia**

Il 43° Congresso dell'A.E.I. a Rimini

«Dove c'è qualità non c'è crisi»

di Andrea Cecchini

Il mondo del vino, come tutti possono constatare, è un mondo che fa sempre parlare di se. È un filone inesauribile, vuoi che si discuta di qualità, di tecnica, di poesia, di alimentazione, di convivialità, di interessi economici. Non passa giorno in cui, la stragrande maggioranza degli italiani non parli di vino, a tavola o nelle cantine, in campagna o al ristorante.
A Rimini, in questi giorni, se n'è parlato più del solito, al Congresso Nazionale degli Enotecnici.
Tre giorni di relazioni e dibattiti, al capezzale di un ammalato superalimentato. Si è parlato infatti di qualità, di calo dei consumi, di aumento delle produzioni, di eccedenze, di bevande alternative, di mosti concentrati e di rettificati. Insomma, per farla breve, si è discusso come produrre meno e meglio, produrre quello che il mercato riesce a consumare. Tema non facile, anzi di difficile soluzione per diversi motivi. L'Italia, a differenza di altre nazioni, produce uva non in zone omogenee ma in tutto il territorio nazionale. Difficile quindi la programmazione e l'intervento di controllo. Se poi a questo si unisce la frammentarietà dei vigneti, la difficoltà diventa impossibilità. Si calcola infatti che in Italia ci siano quasi 1.300.000 produttori di uva e quindi di vino, su circa 1.150.000 ettari di vigna. Ogni viticoltore italiano ha quindi a disposizione meno di un ettaro di vigneto. Chiaro che la media è come quella dei polli di Trilussa. C'è chi possiede cento ettari, chi ne possiede meno di un decimo.
Ecco allora nascere il problema. Primo conoscere il vigneto Italia. Secondo programmare la produzione. Terzo produrre per il mercato.
Gli oratori che si sono succeduti sul podio so-

E «produrre per il mercato»: con questi due eloquenti slogan gli enotecnici hanno tracciato le linee della più immediata strategia in difesa del vino italiano.

no i massimi conoscitori della situazione vitivinicola italiana e mondiale.
Abbiamo così sentito Italo Eynard, preside della facoltà di Agraria all'Università di Torino parlare della vite in Italia e nel mondo. Il giornalista Burton Anderson, relazionare sul vino in Italia e nel mondo. Gabriele Gasparro, dirigente dell'ICE, trattare il tema del consumo del vino nel mondo. Un altro giornalista, Pino Kail, illustrare, con dovizia di particolari, il consumo del vino in Italia. Alfeo Mizzau, eurodeputato friulano, avventurarsi nel labirinto delle eccedenze di vino e di alcol comunitarie. Riccardo Margheriti, senatore e vicepresidente della Commissione Agricoltura del Senato, sviluppare l'importante tematica della riforma delle leggi della vite e del vino. Salvatore Calculli, dell'Università di Pavia, insegnare come s'imposta un catasto viticolo. Antonio Calò, direttore dell'Istituto di viticoltura di Conegliano, trattare la pianificazione del vigneto Italia. Quindi Sergio Galassi, dell'Università di Padova, con un tema tecnico: saccarosio e rettificato a confronto. Maurizio Albertini, esperto di marketing, che ha parlato di vini tradizionali e moderni. Vincenzo Pilo, direttore generale del Ministero dell'Agricoltura, che ha parlato dei vini DOC e di tutti gli altri vini. Infine Arrigo Frisoni, direttore di comunicazione, trattare il problema delle bevande a base di vino.
Era logico che, a conclusione dei lavori, l'Associazione degli Enotecnici facesse delle proposte. Così infatti è stato. Due importanti relazioni hanno chiuso i lavori. Una vivaisticoviticola, svolta dal vicepresidente Mario Consorte, la seconda enologica svolta dall'altro vicepresidente, Emilio Marocco. Proposte precise, presentate con determinazione, sostenute con forza. Le proposte sono nate dalla base, dopo discussione per oltre sei mesi in tutt'Italia. In sintesi viene detto: contenere la produzione mediante la sostituzione di viti ad alta produzione con vigneti a produzioni contenute ed alta qualità. Estirpo dei vigneti in zone fertili e sostituzione con altre colture. Controllo dei vivai, della circolazione del materiale vivaistico e degli impianti. Controllare e vietare la vinificazione delle uve da mensa. Per il vino si è dovuta fare una proposta che oseremo chiamare sofferta. Al posto del saccarosio, usato in altre nazioni per l'arricchimento dei vini, si è sposata la tesi del mosto concentrato rettificato per dimunire le scorte, facilitando anche la produzione di bevande dissetanti a base di vino. Ai lavori, presieduti dall'enot. Piero Pittaro, è intervenuto il Ministro dell'Agricoltura Calogero Mannino, il quale ha assicurato il suo determinante intervento a sostegno ed alla programmazione dell'intero comparto. Durante il congresso, come d'uso, sono stati consegnati i massimi riconoscimenti dell'A.E.I. La targa d'oro per il giornalismo è stata assegnata a Nicola Dante Basile del «Sole 24 ore». Il grappolo d'oro all'on. Filippo Maria Pandolfi. Due slogan hanno chiuso il congresso: «Dove c'è qualità non c'è crisi» e «Produrre per il mercato»

Un'iniziativa in pieno svolgimento

La lotta guidata nei vigneti

Ottimi risultati nella Destra Tagliamento, mentre un'analoga iniziativa si annuncia nei Colli Orientali.

di Claudio Fabbro

L'impegno della direzione regionale dell'agricoltura teso a perseguire il meglio sia nei risultati tecnico economici che nei delicati rapporti esistenti fra agricoltore ed ambiente, fra produzione agroalimentare ed esigenze del consumatore, ha trovato un ulteriore momento qualificante nell'ipotesi di una impostazione di lotta guidata da attuarsi nelle aree collinari e pedecollinari udinesi, ad alta vocazione vitivinicola e coperte dalla zona Doc «Colli Orientali del Friuli» e, parzialmente, delle «Grave»: lo ha sottolineato il Direttore regionale dell'Agricoltura, Giuseppe Pascolini, aprendo presso l'Istituto tecnico agrario statale di Cividale del Friuli, un'importante tornata di lavori con la presenza delle maggiori realtà tecniche esistenti in Regione, nonchè Consorzi ed Amministrazioni.

Sulla scia di un'interessante analoga esperienza maturata nel Pordenonese nella campagna 1987, gli uffici della Direzione regionale agricoltura, di concerto con l'Osservatorio per le malattie delle piante di Gorizia, hanno impostato, ha proseguito Pascolini, un programma operativo dettagliato, che potrebbe decollare sin dalla campagna 1988 qualora gli enti e le organizzazioni, direttamente o indirettamente collegate alla vitivinicoltura dell'area prescelta, aderissero al progetto non solo con propri mezzi, ma anche con i propri uomini ed attrezzature.
Ha fatto gli onori di casa il preside dell'Istituto prof. Angelo Albini, manifestando la propria soddisfazione per un'iniziativa nuova e sentita che avrà proprio nell'Istituto, attesa la specializzazione vitivinicola dello stesso, un punto di riferimento non solo per la professionalità e l'entusiasmo del corpo insegnate in tale disciplina, ma anche per quelle considerazioni di carattere logistico che candidano l'Istituto quale sede ideale per la attivazione di una sede centrale computerizzata di immagazzinamento di dati che varie aziende viticole specializzate, sedi di centraline periferiche, rileveranno e trasmetteranno.
Dopo l'illustrazione, da parte del dott. Claudio Fabbro della Direzione agricoltura, delle ipotesi operative e delle competenze individuate sia per i componenti tecnici che amministrativi dei costituendi gruppi di lavoro, il dott. Pierluigi Carniel, Direttore dell'Osservatorio per le malattie delle piante di Gorizia, ha trattato gli aspetti squisitamente tecnici della organizzazione, chiarendo i metodi ed i principi attivi preferenziali che potrebbero essere utilizzati nella lotta guidata.
Da parte di tutti i presenti (Consorzio Doc, «Colli Orientali del Friuli», Ersa, Centri vitivinicoli e di sperimentazione, Ispettorato agrario, Provincia di Udine, Comune di Cividale, ecc.) si è concordato sulla validità della proposta e sulla necessità che l'iniziativa decolli in tempi brevi.
Pertanto, dopo una ricognizione, sia delle possibilità che delle competenze operative, ma soprattutto delle sedi aziendali periferiche il cui ruolo, nel programma, sarà determinante, seguirà una fase di approfondimento delle problematiche, nuove e suggestive che, se verranno superate in tempi tecnici limitati, come è auspicabile, non potranno impedire che sin dall'entrante campagna i viticoltori possano disporre di un'informazione puntuale, precisa ed obiettiva.
La lotta guidata e integrata in viticoltura è stata attuata già nelle Grave del Meduna e Tagliamento, come spiega in questa sua relazione il responsabile dell'ufficio agrario della Provincia di Pordenone Enrico Murador.

«Perseguendo questi obiettivi - dice Murador - la Provincia di Pordenone ha avviato, nel 1987, un servizio di informazione per gli agricoltori per applicare in viticoltura tali principi. L'iniziativa è stata attuata in otto Comuni: Sequals, Spilimbergo, S. Giorgio della Richinvelda, S. Martino al Tagliamento, Arzene, Valvasone, Casarsa e S. Vito al Tagliamento, localizzati nel cuore della terra DOC Grave del Friuli. La responsabilità tecnica del servizio è stata affidata al dr. Pierluigi Carniel, direttore dell'Osservatorio per le malattie delle piante di Gorizia. Del gruppo tecnico hanno fatto parte: il p.a. Dino Mucignat del Centro Regionale per la viticoltura e l'enologia, il dr. Carlo Frausin dell'Ispettorato dell'Agricoltura, il p.a. Armando Floreani dell'Amministrazione provinciale di Pordenone e i dott. Paolo Antoniazzi e Francesco Pavan incaricati dalla Provincia di Pordenone. Hanno, inoltre collaborato, il Centro Regionale per la sperimentazione agraria, l'ERSA, le Organizzazioni sindacali agricole.

L'intero territorio degli otto Comuni interessati (superficie totale di circa 20.000 ettari, di cui 3.100 a vigneto) è stato suddiviso in 10 zone omogenee da un punto di vista climatico in cui sono state installate altrettante centraline per il rilevamento di temperatura, umidità e piovosità. Dette centraline sono completamente automatizzate, alimentate ad energia solare e direttamente collegate, via radio, con un computer centrale che incamera ed elabora tutti i dati rilevati dai sensori e segnala l'avvio e l'evolversi di tutte le infezioni peronosporiche. In pratica, in qualsiasi momento di una qualsiasi giornata si può avere la situazione di tutta la zona. Oltre alle centraline meteorologiche, il servizio dispone di altre attrezzature in campagna (trappole sessuali, captaspore, centraline Agrel 28) e in laboratorio (stereomicroscopio, microscopio).

La spesa complessiva per l'acquisto di tutte le attrezzature è ammontata a circa 140 milioni, sostenuta per il 40% circa dalla Provincia e per il restante 60% dalle Amministrazioni comunali interessate, dal Consorzio provinciale antrigrandine, dalla Banca Popolare di Pordenone e dalle Casse Rurali di S. Giorgio della Richinvelda e Azzano Decimo.

I compiti della Provincia - prosegue la relazione Murador - sono

l'istituzione del gruppo tecnico, la responsabilità e coordinamento del servizio, la divulgazione delle informazioni agli agricoltori attraverso manifesti, comunicati stampa, radio e TV, segreteria telefonica.

I compiti: predisporre, a inizio stagione, il piano teorico degli interventi indicando la linea di prodotti (principi attivi) considerati idonei, così da preparare l'agricoltore ad effettuare certi acquisti ed effettuare sopralluoghi settimanali, a seconda delle necessità, presso le aziende che ospitano le centraline di rilevazione, per controllare l'effettiva situazione fitosanitaria delle colture. Ancora: predisporre in base ai dati climatici e ai sopralluoghi i calendari di lotta, recanti indicazioni sui periodi utili per i trattamenti, sui principi attivi da utilizzare ed altre eventuali informazioni, e infine raccogliere campioni di prodotto sia presso le aziende che hanno seguito la lotta guidata, sia in quelle che hanno effettuato un piano di lotta tradizionale, per verificare, attraverso le opportune analisi, la situazione dei residui dei pesticidi.

Supposto che il costo di un trattamento contro peronospora ed oidio ammonti a circa L. 55.000 per ettaro, utilizzando prodotti di largo impiego e compresi gli oneri per manodopera ed attrezzature e considerando in circa 8.000 gli ettari di vigneto coltivati in provincia di Pordenone, si ha che il costo medio di un trattamento, per tutto il territorio provinciale, è di circa 440.000.000. Il risultato pratico conseguito in questo primo anno di lavoro è stata la riduzione da circa 14 trattamenti (media provinciale) agli 11 consigliati dal gruppo tecnico del piano di lotta guidata. Se tutti i viticoltori delle provincie avessero attuato il piano di lotta guidata, si sarebbero riversati nell'ambiente circa 1000 quintali di prodotti chimici in meno e risparmiate circa L. 1.320.000.000= (ettari 8.000 × L. 55.000 × n. 3). Il presunto risparmio negli otto comuni interessati sarebbe stato invece di L. 510.000.000 (ettari 3.100 × 55.000 × 3).

Queste cifre evidenziano chiaramente i vantaggi economici dell'intervento di lotta guidata, a cui si accompagnano quelli tecnici ed enologici.

Il servizio si proponeva non solo di dare consigli per la lotta antiparassitaria, ma anche di indicare i più opportuni interventi contro: oidio, muffa grigia, tignole, ragnetti, cicaline. Inoltre, parallelamente all'esperimento di lotta guidata, in tre aziende, sono state attuate prove di lotta biologica con uso esclusivo di rame e zolfo contro peronospora e oidio e del Bacillus Thurigiensis contro le tignole. Nel complesso tutti gli obiettivi sono stati raggiunti in maniera più che soddisfacente e i risultati possono essere così sintetizzati:

1) riduzione del numero di trattamenti;
2) uso di prodotti specifici (non a largo spettro d'azione) più rispettosi degli equilibri ambientali;
3) uso dei prodotti al minimo dosaggio consigliato dalle Case produttrici;
4) contenimento e diminuzione dei costi di produzione;
5) raccolta di dati climatici precisi che permetteranno interessanti sviluppi nel settore dell'agrometeorologia;
6) maggior tutela della salute degli operatori, dell'ambiente e dei consumatori;
7) apertura di un dialogo costruttivo tra tecnici ed agricoltori;
8) aggregazione di istituzioni pubbliche e private per la soluzione di gravi problemi di particolare interesse generale.

Visto il buon esito del primo intervento, molte altre Amministrazioni comunali hanno chiesto di essere incluse nel servizio. Pertanto, in linea di massima, nel 1988, se non verrà a mancare l'opera dei tecnici degli Enti che in maniera determinante hanno collaborato nel 1987, si ritiene di installare ulteriori 15 centraline per servire altrettanti Comuni e così di fatto, tutto il territorio provinciale interessato alla coltura della vite sarà «coperto» dal servizio»

La scomparsa di Giampi Volpe Pasini

Un gentiluomo campagnard

di Sergio Maldini

Per me Giampi Volpe Pasini è stato molto di più di quello splendido enologo che sappiamo. La sua vita ufficiale non prescindeva dalla grande professionalità con cui creava i suoi Tocai e i suoi Pinot, sino al punto di raggiungere nella sua cantina di Togliano di Torreano di Cividale, accanto a una stupenda casa di campagna, i più alti livelli friulani ed europei. L'aveva potenziata dotandola di strutture e impianti fra i più moderni, con una cura e un amore quasi maniacali: anche nel mestiere di vignaiolo Giampi portava quella solida testardaggine friulana che era tutt'uno con una sua certa concezione del dovere. Era stato presidente del Consorzio tutela vini Doc dei Colli Orientali, e tra i fondatori più attivi della V.I.D.E. (vini italiani di eccellenza) e del Ducato dei vini friulani. Quindi *chapeau* alla sua figura di professionista, se di professionismo si può parlare in un campo che confina direttamente con la poesia della vita.

Ma, come dicevo, Giampi per me era molto di più, perchè era stato mio compagno di scuola ai tempi del fiabesco liceo Stellini. Lo rivedo ancora quando, in cannottiera verde (assieme ai fratelli Lovaria, a Venturini, a Giordani, e a qualche altro) giocava a pallacanestro, nei campi rudimentali di allora, privi di quadranti elettronici, di negri giganteschi e di lampade troppo forti. Le nostre partite avvenivano o nella palestra della GIL, in via Girardini, o all'esterno, su un terreno leggermente in discesa, i tabelloni screpolati per le intemperie e i canestri arrugginiti. Giampi era agile, puntuale, dalle movenze eleganti: sembrava rivelare nello sport quello che era un suo stile naturale di comportarsi.

Poi era mio *coequipier* anche in atletica leggera, nella staffetta 4X100, e mio cavalleresco rivale nei duecento metri piani. Nella staffetta Giampi faceva la terza frazione e io la quarta: era lui che mi passava il bastone, nello spazio dei fatali venti metri in cui il cambio doveva avvenire. Il campo Moretti, dalla pista nera, era pieno di voli di rondini, e di richiami di ragazzi, come gridi sperduti nella celeste aria friulana che faceva da cupola a quella arena sportiva. Per molte mattine io e Giampi ci allenavamo nel cambio. Lui doveva giungere alla sua massima velocità e anch'io, allorchè ricevevo il testimone, dovevo aver ottenuto la massima accelerazione: così ci avevano insegnato, e guardavamo sognando i cambi degli americani nelle Olimpiadi del 1936 a Berlino, cercando una rozza imitazione delle loro tecniche e della loro bravura.

Poi la vita ci aveva diviso. Io avevo lasciato il Friuli, lui aveva trovato la sua giusta compagna, Claudia, sposandola. Tornando qualche volta a Udine lo rivedevo sempre sorridente, impeccabile, un gentiluomo *campagnard* con qualche aristocrazia in più, poichè, usando una terminologia abbastanza corriva, la classe non si inventa, e Giampi era pieno di classe, senza snobismo, pieno di attenzioni affettuose verso gli amici e di grande correttezza nei rapporti sociali, e nel suo stesso campo dei vini onesti e pregiati. Inoltre possedeva un vivo senso dell'umorismo, e si stava molto bene in sua compagnia, e sapevamo che avrebbe fatto sempre di tutto perché ci sentissimo a nostro agio.
Pochi anni or sono, seppi che era malato. Le notizie apparivano contradditorie: talvolta mi dicevano che la sua malattia perdurava, talvolta che era addirittura guarito. Ma poi l'insistenza di queste notizie mi raggelava: molestamente esse tornavano a farmi temere per lui. Speravo tanto che ce l'avrebbe fatta, un'altra volta ancora, come ai nostri tempi della pallacanestro e del campo Moretti. Ecco, mi dicevo, perfezioneremo il nostro cambio, perchè se si vuole fortemente una cosa la Provvidenza, questa ambigua soccorritrice che ci portiamo sempre in fondo al cuore, non può non aiutarci. Giampi sarebbe riapparso nella curva Ovest del campo Moretti, con le sue gambe lunghe e leggere, il viso contratto nella gioiosa collera dello sport e della vita. Tutto questo speravo, ma purtroppo la malattia è stata più forte, e con la sua scomparsa ci siamo improvvisamente accorti di quanto grande fosse il nostro dolore.
Vorrei dirti però caro Giampi, che finchè potrò ricordarti, non sarai mai un amico perduto ●

Problema di sempre e per sempre

Qualità, qualità vo' cercando...

Ma qual'è la vera qualità? L'interrogativo ha enormi implicazioni che vanno studiate e approfondite.

di Giovanni Colugnati

Da alcuni anni si è diffusa la consapevolezza che il futuro della viticoltura e dell'enologia sarà sempre più caratterizzato dal concetto della «selezione qualitativa», secondo il quale il viticoltore sarà chiamato a puntare sulle caratteristiche merceologiche migliori del prodotto finito, abbandonando quello privo di tali qualifiche e/o con scarse possibilità di imporsi sul mercato.

Analogamente si può affermare senza timore di essere smentiti che tale consapevolezza è ormai acquisita a tutti i livelli, dal singolo viticoltore all'enotecnico, alla stampa, all'operatore commerciale, all'operatore pubblico.

Il vocabolo «QUALITÀ» ormai è sulla bocca di tutti e tutti ne parlano, ne discutono, ne analizzano le implicazioni, le problematiche, i fattori che la influenzano, i limiti. Il vocabolo «QUALITÀ» è diventato inoltre tema di tavole rotonde, dibattiti e convegni a qualsiasi livello, oggetto di comunicazioni scientifiche e di trattati, materia di articoli (e questo ne è ulteriore testimonianza); insomma intorno al «concetto di qualità» si sono spesi e si stanno spendendo fiumi di inchiostro per cercare di carpirne l'essenza, di caratterizzarlo, di quantificarlo (se possibile), di descriverlo oggettivamente, addirittura di standardizzarlo. «Qualità» non è più un concetto, ma una parola d'ordine, da accettare e mettere in pratica.

A questo punto e dopo tanto parlarne, a qualcuno (ed il sottoscritto si mette tra questi) sorgerà spontaneo il dubbio di cosa si intenda veramente per qualità. A prima vista potrebbe sembrare una domanda oziosa e forse perfino provocatoria. Ma realmente mi pare che spesso il concetto di qualità è stato travisato, addirittura frainteso nelle sue linee essenziali.

Larrea, nel 1956, scriveva «... la qualità del vino è l'insieme delle sue qualità... cioè l'insieme delle proprietà che rendono il vino accettabile e desiderabile per il consumatore, che non tiene conto dei suoi parametri analitici, ma è impressionato dalle particolarità che sollecitano gradevolmente i suoi sensi; è per questo che il problema della qualità deve essere risolto con metodi di elaborazione e di conservazione che cerchino prima di tutto di mantenere, e se possibile sviluppare, quelle particolarità...»

La qualità, dunque, è l'insieme delle caratteristiche organolettiche gradevoli, direttamente correlate alla composizione chimica dei vini. Ma se da un lato conosciamo bene tutto ciò che vi è di impreciso e soggettivo nella definizione dei caratteri organolettici, dall'altro riscontriamo una enorme difficoltà a collegare ciascuno dei caratteri ed il loro insieme alla composizione chimica del vino ed alla tecnica di campagna per ottenere quel vino.

Scrive a questo proposito Riberau-Gayon in un recente lavoro «... è evidente che al fine di uno studio efficace dei problemi scientifici e tecnici posti dalla qualità dei vini, una delle preoccupazioni dell'enologia sia di dare al concetto di qualità una concreta nozione ogettiva precisa quanto il più possibile, di stabilire dei criteri di valutazione della qualità, delle definizioni, in modo da ridurre al minimo la parte inevitabile di convenzione e di incertezza che le definizioni stesse comportano».

Nello scritto del Gayon ci si rende conto delle prospettive e dei limiti di un tale studio: quali criteri di valutazione dobbiamo utilizzare? Su che base vanno scelti questi criteri? E ancora: le definizioni quanto devono scostarsi da un piano puramente teorico o addirittura filosofico? Più che concretamente, converrebbe a questo punto oggettivare i termini del problema «qualità», cercando di delimitarne i confini e di chiarirne almeno le linee essenziali.

È universalmente accertato ormai che per fare un vino di qualità superiore è necessario che le componenti viticola ed enologica concorrano nel miglior modo al processo produttivo. In altre parole, non soltanto le sfavorevoli con-

dizioni atmosferiche e le cattive condizioni di maturazione e di vendemmia, possono determinare una produzione mediocre, anche se l'uva proviene da un vigneto di qualità, ma pure condizioni di vinificazione e conservazione diffettose possono, con diversa incidenza, far perdere ad un vino la qualità che per sua origine dovrebbe possedere. Questo ci porta già a trarre una piccola conclusione e cioè che evidentemente il concetto di qualità conserverà sempre il carattere aleatorio che le deriva dalle condizioni atmosferiche ed in particolare dalle imprevedibili condizioni che si verificano al momento della raccolta.

Ma ritorniamo per un attimo ancora ai termini del problema e formuliamo, a questo proposito, una distinzione semplice. La produzione del vino comporta due elementi essenziali: la produzione dell'uva a partire dalle condizioni pedoclimatiche e la produzione del vino a partire dall'uva. La prima di tipo agricolo è la viticoltura, la seconda di tipo «industriale», assimilabile a qualsiasi altra industria alimentare, è la vinificazione, seguita dalla conservazione del vino.

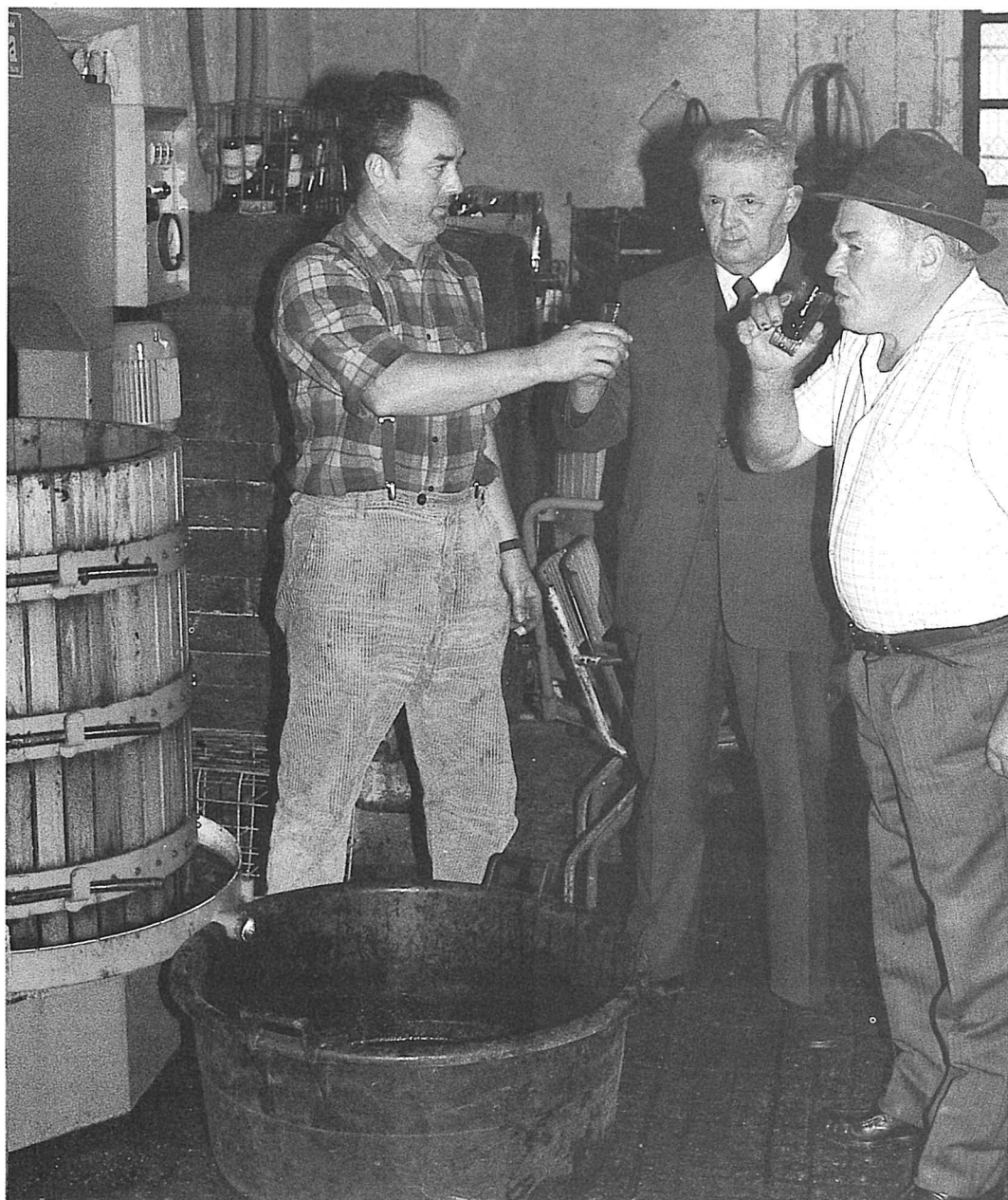
Tecnica viticola da un lato, tecnologia enologica dall'altro fanno appello a conoscenze e a tecniche completamente diverse. In realtà la produzione del vino comporta un terzo elemento (non meno importante, ma che in questo contesto non desidero affrontare) cioè la promozione e la commercializzazione della produzione stessa. Conviene quindi considerare separatamente questi due elementi, da una parte il vigneto che origina l'uva, cioè la materia prima per l'elaborazione del vino; dall'altra parte il vino proveniente da quel vigneto, ma elaborato e presentato sul mercato con tecniche che non hanno niente in comune con le tecniche agrarie. Tra il vigneto ed il vino finito intervengono operazioni di raccolta e di vinificazione, di conservazione e di invecchiamento, di stabilizzazione e di chiarificazione, che fanno del vino (e soprattutto del «vino di qualità») un qualcosa che è tutt'altro che una semplice produzione agricola. Inoltre la definizione della qualità non si esaurisce a livello del grappolo, e ancor meno a quello del vigneto; essa trova compimento a livello del consumatore, con l'intermediazione degli opinion leaders, della pubblicità, degli operatori commerciali. Riassumendo, quindi, con le parole di Gayon (1987): «...è un problema che non può essere eluso quello di analizzare in quale misura le nozioni di origine da un lato, di tipo e di qualità dall'altro, possano essere confuse o debbono essere distinte».

Queste brevi considerazioni si previggevano solamente l'obiettivo di fornire la dimensione della complessità del problema insito nel concetto di qualità, e non certamente di arrivare a conclusioni definitive. Si può solamente affermare che il problema ha implicanze enormi, proprio per questo deve essere oggetto di analisi profonde e sofisticate.

Dal punto di vista della ricerca e della sperimentazione poi, vanno soprattutto approfonditi i rapporti tra ambiente pedo-climatico e vigneto, quelli tra produzione e qualità delle uve, tra qualità delle uve e caratteristiche organolettiche dei vini finiti. Solamente approfondendo questi argomenti si potrà arrivare a quella auspicata oggettivazione e parametrizzazione del «concetto di qualità», senza per altro questa venga snaturata o, nell'ipotesi peggiore, standardizzata.

In quel caso il vocabolo «qualità» scadrebbe a ruolo di sinonimo

L'assemblea regionale degli enotecnici

Confronto sullo zuccheraggio

di Claudio Fabbro

Si è pure discusso di vivaistica, viticoltura e legislazione.

Pochi assenti, (ma questo è risaputo per le profonde motivazioni che animano questa attivissima categoria cui sono legate indissolubilmente le fortune enologiche friulane) all'assemblea annuale degli enotecnici regionali, tenutasi a Rivolto di Codroipo. Molta la carne al fuoco, robusta l'attività svolta nel 1987 dalla Sezione, guidata da un anno da Alvano Moreale, uomo modesto e concreto che abbina grande professionalità a convinta determinazione e caparbietà tipicamente friulane, poco incline al compromesso se ciò attenta anche solo parzialmente, qualità ed immagine del vino di casa nostra.
È stata una tornata di lavoro squisitamente tecnica, come si conviene alle finalità della categoria, che poco spazio ha lasciato alle formalità di rito prettamente amministrative. Presenza gradita, all'assemblea, del Presidente nazionale Piero Pittaro cui la massima responsabilità, che lo pretende spesso alla Direzione Centrale di Milano nonchè nelle sedi regionali, da Palermo a Bolzano, da Bari a Torino, non impedisce un'attenzione di gran riguardo per questo Friuli, goccia enologica invidiatissima in un mare di vino italiano e comunitario più oggetto di critiche che d'amore.
Pittaro ha affrontato subito, di fatto, il problema che travaglia il mondo del vino: le eccedenze comunitarie, sempre più pesanti per l'afflusso crescente di vini da tavola dalla Grecia, Portogallo e Spagna, oltre a quello d'Oltralpe ma, purtroppo, anche italiano. Molto semplice il concetto: se il consumo cala e la preparazione enogastronomica aumenta, non vi è scelta: produrre di meno e migliorare la qualità, unico elemento per poter pretendere, da parte dei produttori, un prezzo più alto e, dunque, remunerativo.
Dettato il tema, enotecnici... al lavoro! Li ha guidati Moreale presentando la scaletta settoriale che segnerà poi il filo conduttore del Congresso nazionale di Rimini e cioè: vivaistica, viticoltura, enologia e legislazione; diagnosi e strategie. La presenza, nella Sezione regionale, anche di agronomi e periti agrari il cui contributo per il binomio vite-vino è da tempo notevolissimo, ha inquadrato i primi problemi connessi con l'aspetto «di campagna» (maggior controllo nella produzione e vendita del materiale di moltiplicazione; limitazione nei reimpianti, di biotipi ad alta produzione, attivazione del catasto viticolo, riduzione programmata delle superfici vitate eccedentarie, sostituzione del parametro «resa/ettaro» con quello «resa/ceppo», divieto di vinificazione dalle «uve da tavola», ecc.)

Il settore enologia ha richiesto, come previsto, un supplemento d'impegno per affrontare un argomento di grande attualità quale l'«arricchimento». Si è discusso a lungo sullo zuccheraggio (tecnicamente valido, praticamente improponibile nell'attuale contesto politico-agrario comunitario, da non cestinare, comunque, ma da tenere in buona evidenza quale arma di contrattazione con Francia e Germania, per uniformità operativa). In alternativa? Il mosto concentrato rettificato, siglato M.C.R., che la legge consente, ma di fatto stenta ad assumere universalità, poichè vittima di una costellazione di denunce obbligatorie e registrazioni incrociate che neanche il più volenteroso dei viticoltori può far collimare.
Queste considerazioni hanno contribuito ad animare un dibattito acceso, in cui tecnici «puri» si sono confrontati con colleghi più allineati e fiduciosi nel sistema comunitario, piuttosto che nelle tradizioni del «campanile».
Spazio per tutti, dunque, posizioni talvolta lontane eppure, leggendo fra le righe, gli stessi obiettivi perseguiti usando argomentazioni solo apparentemente diverse. Si è concordato comunque sulla necessità di rivedere una legislazione ferraginosa ed impossibile da applicare, sia per il controllato che per il controllore. Sostanzialmente gli enotecnici del Friuli-Venezia Giulia hanno abbracciato la terapia della prevenzione, piuttosto che quella della cura. Agire a monte, dunque, evitare che esistano eccedenze, disciplinare il vivaismo e la viticoltura; produrre per la qualità, non per il quintalaggio o per la speculazione ●

Querelles enologiche tramandate da Erodoto

Ebbrezza a Occidente

di Antonio Devetag

«... E gli Sciti biasimano i Greci riguardo alla frenesia bacchica: dicono infatti che non è ragionevole trovare questo dio che induce gli uomini alla follia...»: querelles enologiche, tramandate da Erodoto, poichè il mondo classico usava, nei riguardi del vino, un duplice atteggiamento: solare e rassicurante quando si trattava di celebrare il lavoro dei campi e l'abbondanza delle messi e della vendemmia. Misterico e oscuro quando essi prendevano in considerazione il potere del vino di rendere ebbri gli uomini. E l'ebrezza era considerata uno stato sacro, come sacra, e cioè collegata con il mondo degli dei, era per i Greci la follia, così simile per altro, a quell'altro stato purtroppo raro e inusuale tra gli uomini e cioè la genialità. L'ebbro era colui (o colei) che si liberava dai freni della ragione per entrare in stretta sintonia con le forze della natura con la creatività primigenia. Cose che gli Sciti, tetragoni e guerrieri, difficilmente potevano apprezzare. Suffragato dalla autorità di Erodoto questo aneddoto testimonia dell'importanza che nel mondo mediterraneo aveva assunto la vite. Forse proprio per quei loro legami con la follia, così vicina all'arte, la vite, l'uva e il vino godono di una letteratura e di un'iconografia piuttosto ricche. Per restare in ambito regionale sembra che Livia Drusilla, moglie dell'imperatore Augusto fosse com'è noto un'entusiasta estimatrice del vino Pucino, che si otteneva dalla vendemmia di vitigni situati nei pressi di Duino. Sappiamo del resto che Aquileia era un centro commerciale di primaria importanza enologica. Se la produzione della vite nei suoi particolari tecnici ci sfugge (in Friuli Venezia Giulia la coltivazione della vite doveva essere comunque di origine celtica), ecco come Erodiano scrittore greco del terzo secolo, descrive le vigne del Friuli nella sua Storia dell'imperatore Massimiano: «Nelle campagne intorno ad Aquileia le viti sono disposte a uguale distanza e sono accoppiate tra loro formando un quadro giulivo, tanto da sembrare, quelle terre, adorne di corone frondeggianti».

Il vino friulano dispone insomma di solide tradizioni, testimoniate per quanto riguarda l'antichità classica, non soltanto dagli scritti, ma anche dai frequenti ritrovamenti, in tempi recenti, di anfore contenenti ancora resti di acini. E sarebbe importante, oggi, tentare di capire cosa significava il vino per quei nostri antichissimi antenati, l'atteggiamento psicologico con il quale accostavano le labbra alla tersa bevanda. Sicuramente essi credevano che a differenza degli altri cibi o bevande il vino aveva prerogative magiche o sacre. Esso aveva il potere dell'oblio: bevendolo l'uomo dimenticava fatiche e

E, ancora, testimonianze iconografiche sul vino a Grado e ad Aquileia

dispiaceri, amarezze e umiliazioni.
Una felicità temporanea certo, quella che il vino poteva donare. Ma tanto intensa e dolce, così sacralmente connessa alla Terra in quanto Madre che il cristianesimo non la censura direttamente. Anzi, fa del vino il simbolo più alto e misterioso del suo rito supremo, identificandolo con il sangue del Salvatore. Ecco quindi che le testimonianze iconografiche, in epoca paleocristiana non scemano. Basti ricordare la basilica di Sant'Eufemia, a Grado, con seicento metri quadrati di splendidi mosaici dove la forma della vite, simbolizzata con grafica elegante fa da padrona e dove le iscrizioni votive sono spesso riquadrate con lo stesso motivo. Due grappoli d'uva, poi, sempre in Sant'Eufemia suggellano l'epigrafe mortuaria di «Paparione figlio del giudeo Olimpo, che unico tra la sua gente ha meritato di giungere alla grazia di Cristo». Ecco ancora la basilica d'Aquileia con i suoi ottocento meravigliosi metri quadrati di mosaici dove tralci e foglie di vite sono tra i motivi ornamentali più ricorrenti. Nel quadro di Giona la vite diventa protagonista e avvolge il riposo del profeta. Il mosaico è così leggiadro così felice è quel riposo che potrebbe ricordare l'ebbrezza data dal vino. Ma sarebbe una forzatura poetica. Se il cristianesimo accetta e anzi santifica la vite e il vino, esclude dalla Città di Dio l'ebbrezza alcolica. L'uomo ubriaco non è che un bruto, il quale ha perso la ragione e, soprattutto, la Grazia di Dio. Buoni e cattivi cristiani d'Occidente continueranno naturalmente a ubriacarsi, senza troppi patemi, ma quell'ebbrezza sacra, l'ebbrezza terribile e leggiadra, l'ebbrezza cara a Dioniso sarà persa per l'eternità. Come nel medioevo cristiano la follia diventa segnale del Maligno, così l'ebbrezza diventa ubriachezza, prosaica se non laida addirittura. Restiamo nella nostra regione per concludere questo brevissimo incompleto viaggio tra vino ed ebbrezza: nel palazzo Lantieri, a Gorizia, in un angolo del bellissimo affresco attribuito al Fogolino quattro servi sono preda dell'ubriachezza. Uno di essi è finito sotto il tavolo, un altro vomita. Malgrado tutto la scena non manca di una sua trucida allegria, ma che abisso la separa da quando «beato» era considerato «colui che ha un buon demone e conoscendo le iniziazioni degli dei vive santamente e introduce la sua anima nella schiera dionisiaca infuriando sulle montagne con sante purificazioni» come narra Euripide nelle Baccanti. Che dire ancora? Una cosa sola: sarebbe bello e giusto riscrivere, magari alla maniera di Le Goff, una «Storia dell'ebbrezza in Occidente»

Notizie

I vini selezionati al Gran Premio Noè

Si sono svolte presso l'Enoteca regionale permanente «La Serenissima» di Gradisca d'Isonzo le operazioni d'assaggio dei vini per l'ammissione alla fase «mostra» del 23° Concorso-mostra dei vini prodotti nel Friuli-Venezia Giulia «Gran Premio Noè». Il lavoro, cui sono state sottoposte le 23 commissioni d'assaggio, formate da enotecnici e da esperti assaggiatori, è stato particolarmente oneroso in quanto si è trattato di giudicare ben 444 campioni resi anonimi dal notaio della manifestazione al fine di evitare qualsiasi parzialità di giudizio. Ancora una volta è stata confermata l'ormai proverbiale severità dei commissari che hanno escluso dalla mostra - e quindi, in forma permanente, successivamente dall'Enoteca regionale «La Serenissima» - il 40,45 per cento dei campioni che non hanno ottenuto il punteggio di 75 centesimi con il metodo d'assaggio ufficiale dell'A.E.I. In particolare su 444 vini esaminati ne sono stati ammessi solamente 264 con una percentuale quindi del 59,55%. Per quanto riguarda i vini bianchi, su 306 campioni ne sono stati ammessi solamente 162 con una percentuale di esclusione del 47 mentre dei vini rossi, su 138 campioni ne sono stati ammessi 102 quindi con una percentuale di esclusione ben più ridotta e pari al 26%.

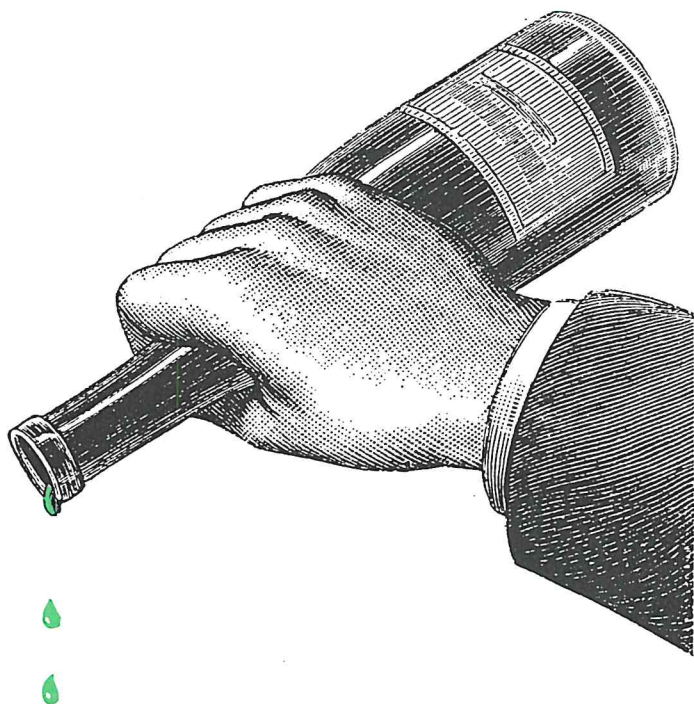
La parola è poi passata al pubblico che da sabato 23 aprile ha potuto degustare tutti i vini ammessi e dare il proprio giudizio. All'ormai prestigiosa manifestazione enologica regionale quest'anno è stata data la massima collaborazione dal Centro Regionale per il potenziamento della viticoltura e dell'enologia del Friuli-Venezia Giulia che assieme all'enoteca «La Serenissima» appare come diretta organizzatrice. Preziosa anche quest'anno la collaborazione fornita dall'Amministrazione provinciale e dalla Camera di Commercio di Gorizia oltre a quella del Comune di Gradisca d'Isonzo. Numerose e senz'altro qualificanti sono anche le manifestazioni che hanno fatto da contorno al Gran Premio Noè, dall'enogastronomia alla convegnistica, dallo sport all'artigianato artistico ed alle mostre d'arte per un panorama quindi quanto mai completo ed in grado di soddisfare i più svariati interessi

Studio-mercato sugli spumanti

La SVP ha terminato uno studio di marketing information sul mercato italiano dei vini spumanti e dello champagne. Esso, oltre a fornire i dati sulle importazioni ed esportazioni, esamina il mercato nella sua globalità e nei segmenti che lo compongono: Asti spumante, altri dolci, Prosecco, Champenois, altri secchi, spumanti Pinot, Champagne.
Dopo il forte incremento del 1983, attribuito all'ondata di nazionalismo che ha fatto scoprire gli champenois e che è caduta ad ombrello su tutti gli spumanti secchi, dal 1984 il mercato degli spumanti ha continuato la sua ascesa, con incrementi per altro più contenuti, ad eccezione del 1986, anno in cui si registra un decremento, da attribuire allo scandalo del metanolo, che ha colpito fondamentalmente il comparto degli «altri dolci», dove si verifica una forte presenza di marche minori e di non marche. Nel comparto dello champagne, dopo le contrazioni fortissime del 1981, 1982 e in parte 1983, dal 1984 si nota una inversione di tendenza, anche se i valori sono lontani da quelli del 1980. Sarà interessante osservare le ripercussioni nei prossimi anni dell'abbassamento dell'I.V.A. per lo champagne, con l'equilibrazione al 18%, attuato per gli spumanti. L'andamento delle vendite dal 1983 al 1987, la ripartizione di ogni segmento per classici parametri, le caratteristiche della produzione con quote di mercato 1987, della distribuzione, dei consumi, gli investimenti e la comunicazione pubblicitaria, l'elenco delle principali aziende e il profilo di alcune di esse, fanno parte dello studio che, condotto presso importanti operatori del settore, è in vendita alla SVP a L. 480.000 + I.V.A.

Le sanzioni per il vino

Le sanzioni per il vino vanno ricondotte, quando non si tratta di fattispecie strettamente legate agli interventi del Feoga, alla procedura già esistente per le infrazioni riguardanti la disciplina vitivinicola a norma dell'art. 4 della legge n. 898/86. Lo propone un disegno di legge (dei senn. Coviello, Emo, Diana ed altri) presentato a Palazzo Madama. Infatti, con il comma 3 dell'art. 5 del Dl n. 370/87 convertito nella legge n. 460/87, recante «Nuove norme in materia di produzione e commercializzazione dei prodotti vitivinicoli, nonchè sanzioni per l'inosservanza di regolamenti comunitari in materia agricola, si è venuta a creare una situazione tanto gravosa quanto immotivata; la massima parte delle contestazioni in materia vitivinicola, anche di scarsissimo rilievo e di nessuna pericolosità economica o sociale, viene portata direttamente al ministro dell'Agricoltura e punita senza la possibilità di pagamento in misura ridotta, mentre l'art. 4 del D.L. 370/87 già prevede sanzioni adeguate alla diversa gravità delle infrazioni. Tale norma deve essere perciò riveduta

Momenti di crisi per il Vino USA

Rispettando le previsioni i dati complessivi relativi alle importazioni vinicole in USA per il 1987, resi ora noti dall'Italian Wine & Food Institute, hanno confermato il perdurare dello stato di crisi in cui si trova il settore. Complessivamente le importazioni vinicole in USA hanno fatto infatti registrare una contrazione del 21% in volume e dell'11% in valore che fa seguito a quella del 26% in volume e del 2% in valore del 1987. Questo ha fatto sì che le importazioni complessive di vini siano scese dal massimo storico di 4,5 milioni di ettolitri del 1984 a 2,4 milioni di ettolitri del 1987. A confermare lo stato di crisi è anche la situazione delle vendite dei vini americani che a seguito della flessione nelle vendite del Wine Coolers, si trovano sulle stesse posizioni del 1986.

La generale riduzione del consumo dei vini viene attribuita, dall'Italian Wine & Food Institute, al decrescente interesse dei consumatori per tutte le bevande alcoliche che sembrano non essere più così di moda come agli inizi del 1980. Il declino è infatti generalizzato e si riferisce sia alla produzione domestica che a quella di importazione estendendosi dai vini agli spumanti ai vermouths ed ai liquori tutti con percentuali di declino ovviamente più accentuate per i prodotti di importazione che risentono anche della svalutazione del dollaro nei confronti delle principali valute estere.

In questo quadro generale, specie per quanto concerne più specificatamente i vini di importazione, la contrazione non è generalizzata ed è più accentuata per i vini più commerciali, che ovviamente hanno maggiormente risentito dell'aumento dei costi conseguente alla svalutazione del dollaro. I vini di maggior pregio e prestigio ed i vini nuovi e più interessanti non solo non hanno infatti perdute le loro posizioni, ma le hanno addirittura rafforzate.

Fra i principali paesi fornitori del mercato statunitense, la Francia e la Germania, prosegue la nota dell'Italian Wine & Food Institute, hanno risentito più di ogni altro paese della difficile situazione del mercato USA facendo entrambi registrare una secca contrazione del 25% in volume e, rispettivamente, del 15% e del 25% in valore.

Per quanto concerne l'Italia si è avuta una riduzione del 24% in volume e del 9% in valore che ha fatto scendere il volume complessivo delle esportazioni vinicole italiane verso gli USA e 1,1 milioni di ettolitri, per un valore di 180 milioni di dollari, contro i 2,4 milioni di ettolitri, per un valore di 243 milioni di dollari, del massimo storico raggiunto nel 1983.

Tali valori non devono tuttavia essere interpretati in maniera eccessivamente pessimistica, ha sottolineato Lucio Caputo presidente dell'Italian Wine & Food Institute, che segue con molta attenzione l'andamento del mercato vinicolo americano. Se infatti a tali valori si aggiungono quelli dei vini alla frutta, che si sono in parte sostituiti al Lambrusco, (344 989 ettolitri nel 1987 contro 102 532 ettolitri nel 1986) il totale delle esportazioni vinicole italiane verso gli USA ammonta, nel 1987, a 1.488.259 ettolitri contro 1.598.539 del 1986 con una riduzione del 7%, che, nel contesto della situazione generale, può considerarsi accettabile.

Della riduzione dei consumi hanno risentito anche le importazioni di spumanti con una flessione complessiva del 3% e con una riduzione del 5% per l'Italia e del 2% per la Francia e quelle dei vermouth con una flessione complessiva del 5% e con una riduzione del 3% per l'Italia e del 2% per la Francia ●

Il vino della pace

Un simbolico brindisi fra i Capi di Stato di tutto il mondo, in nome della riconciliazione e della pace: questo l'invito ed il messaggio di un ambasciatore del tutto particolare, il «Vino della Pace», che verrà inviato da Cormòns, centro pulsante della viticoltura friulana, ai grandi della Terra.

Frutto della vendemmia di ben 400 vitigni provenienti dai cinque Continenti, e messi a dimora nella «Vigna del Mondo» impiantata intorno alla Cantina produttori vini del Collio e dell'Isonzo di Cormòns, il «Vino della Pace» è un prodotto unico impreziosito da etichette d'autore, disegnate da artisti di fama internazionale. Dopo Enrico Bay, Zoran Music, Arnaldo Pomodoro (1986), Erik Dietman, Gianni Dova e Luciano Minguzzi (1987), quest'anno le bottiglie porteranno la firma di Salvatore Fiume, Arman e Daniel Spoerri.

Come per le annate precedenti, l'Alitalia, vettore ufficiale della manifestazione, provvederà a far pervenire ai Capi di Stato le confezioni di vino: le bottiglie rimanenti saranno battute all'asta ed il ricavato sarà devoluto per scopi benefici.

Un'iniziativa quindi, che punta al primato della fantasia, della cultura, dell'inventiva, un segnale a favore di tutto il vino italiano e della sua immagine, a cui hanno risposto con simpatia e partecipazione, negli anni scorsi, i Capi di Stato a cui il «Vino della Pace» era stato inviato.

La cerimonia di presentazione della terza annata del «Vino della Pace» ha avuto svolgimento sabato 21 maggio nella sede della Cantina produttori vini del Collio e dell'Isonzo di Còrmons, che ha festeggiato in concomitanza anche i 20 anni di vita della Cooperativa Produttori di Còrmons ●

Notizie

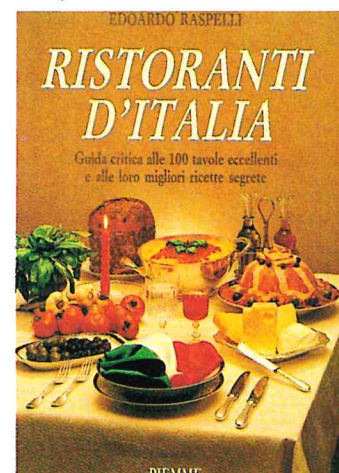
Fiere e sagre per il vino in Friuli

Oltre a quella di Casarsa, della quale diamo notizia più ampia in altra parte della Rivista, hanno tenuto banco in Friuli altre sagre e fiere del vino: la tradizione, che è così cara ai vignaioli e alla gente della nostra terra, è stata anche quest'anno pienamente rispettata. A Buttrio, quella che va considerata fra le più antiche d'Italia, la sagra del vino, pur turbata da condizioni di tempo non ideali, ha fatto registrare un più che soddisfacente numero di visitatori che hanno affollato gli stands occupati dalla maggior parte delle aziende della zona: gli sforzi degli organizzatori, non sempre facili, sono stati confortati dal consenso degli espositori e delle migliaia di amici del vino qui richiamati dalla alta qualità dei vini esposti e dal nutrito programma di manifestazioni collaterali, fra cui alcuni felici appuntamenti con la cucina di casa nostra.
Eguale successo a Corno di Rosazzo, per la fiera dei vini tipici di queste colline che puntualmente ogni anno (e con una vetrina sempre migliore) vengono sottoposti alla degustazione e al giudizio degli ospiti provenienti da ogni parte della Regione. Quella di Corno di Rosazzo è una rassegna che si colloca ormai nel numero di quelle più autorevoli e più frequentate.
Anche Bertiolo ha celebrato degnamente la sua 39esima edizione della Festa del Vino con la 4ª Mostra concorso denominata «Bertiûl ta li'Gravis» dei vini doc delle Grave del Friuli. E anche qui successo di folla e soddisfazione di espositori. Al concorso hanno partecipato 21 aziende. La giuria dei vini in degustazione ha esaminato i vini in concorso e ha stilato la seguente classifica: il primo premio assoluto è stato conferito al Cabernet 1985 dell'Azienda Plozner. Per i bianchi doc: I° il Pinot grigio 87 della Cantina di Bertiolo, al secondo posto il Sauvignon 87 Plozner, al terzo il Sauvignon 87 dell'Azienda Pighin.
Per i rossi d'annata il primo premio al Cabernet Sauvignon 87 delle Cantine Bidoli di San Daniele, al secondo posto il Refosco dal p.r. di Ferruccio Grossutti, al terzo posto il Cabernet 87 di Piero Pittaro. Per i rossi invecchiati: I° il Cabernet 86 di Durandi, 2° il Cabernet s. 86 di Plozner, 3° il Merlot 86 della Vinicola Udinese

Vini austriaci di prestigio

La fiera internazionale del vino e delle attività enologiche di Vienna, avrà la sua seconda edizione dall'8 al 12 giugno. Dopo il successo registrato alla prima esposizione, avvenuta nel 1986, a cui sono affluiti oltre 5.000 visitatori, gli organizzatori prevedono per la prossima edizione un sensibile aumento del pubblico interessato e si pensa di raggiungere la soglia dei 10.000 visitatori.
Anche il numero degli espositori dovrebbe aumentare. Nell'anno 1986 erano presenti 350 imprese, nel 1988 il numero degli espositori dovrebbe salire a 500.
Questo ottimismo si basa su vari fattori. Il mercato dei vini austriaci, che negli ultimi cinque-sei anni ha registrato uno sviluppo assai dinamico nel settore dei vini di prestigio, sta suscitando un interesse sempre più crescente all'estero. E anche lo scenario internazionale nel campo dei vini è molto cambiato negli ultimi anni. Una domanda insolitamente vivace da parte della gastronomia d'alto livello e delle cantine e collezionisti privati ha fatto aumentare il numero delle aziende vinicole di prestigio. Essendo queste generalmente però di piccole dimensioni — il che costituisce una caratteristica della vitivinicoltura in Austria —, finora erano note solo ad una stretta cerchia di «Insiders». Proprio per questo la VINOVA '88 è un appuntamento a cui non si deve mancare, per conoscere la situazione attuale del mercato dei vini di prestigio. Per la vendemmia di quest'anno il raccolto è stato limitato, quindi anche nel 1988, come l'anno precedente, si dovrebbe registrare un aumento delle importazioni, soprattutto per quanto riguarda i vini rossi. Gli operatori del settore calcolano che quest'anno la vendemmia avrà una resa di 2 milioni di ettolitri a cui fa fronte una domanda interna che è di circa 2,5 milioni di ettolitri all'anno

Una guida di Raspelli

È la Lombardia il regno italiano della ghiottoneria; è Milano la capitale della gola. Sotto la Madonnina, sul Lago Maggiore o sul Lario ci sono le più succulente tappe del buon mangiare e del buon bere. La Francia ha la Borgogna, l'Italia il quadrilatero compreso tra Piemonte e Veneto, Emilia Romagna e Svizzera.
Il titolo di «Capitale tricolore della succulenza» a Milano e Lombardia lo assegna Edoardo Raspelli.
L'affermazione scaturisce dall'ultima fatica del giornalista di cui esce in questi giorni in libreria un volume dal titolo: «Ristoranti d'Italia: guida critica alle 100 tavole eccellenti e alle loro migliori ricette segrete» (lire 39.900, pagine 304, Edizioni Piemme di Casale Monferrato, via del Carmine 5, tel. 0142/70356).
Edoardo Raspelli passa in rassegna il meglio della ristorazione italiana: i 100 ristoranti, pur con qualche critica come è abitudine del gastronomo milanese, sono i 100 migliori del nostro Paese. Di questi, ben 32 sono in Lombardia (e 9 nella sola Milano). Nella classifica regionale della gola vengono poi il Piemonte (15 ristoranti), la Toscana (11 locali), la Liguria e l'Emilia Romagna (a pari merito con 10 segnalazioni a testa)

L'eurodeputato peccatore recidivo

Caro Direttore,
su di un foglio semiclandestino ho letto degli insulti, a me indirizzati, perchè ho fatto delle dichiarazioni in difesa delle osterie friulane.
Se questo è un reato mi dichiaro recidivo ed anzi non ho alcuna intenzione di ravvedermi per il futuro.
Riaffermo, anzi, l'interpretazione che ho dato della storia del popolo friulano e che cioè Chiesa e osteria sono stati centri sociali e formativi del carattere friulano. Va da se che se resto fedele ad un costante insegnamento di mio padre che, con noi figli, insisteva nel dire: «Par bevi tant, bisugne bevi pôc». L'amore per il vino, preso nelle dosi indicate da mio padre, è amore per la vita e, a scorno dei troppi nemici del «dolce licore», è un coadiuvante della buona salute, come scriveva, nel 1700 il barone Tanara. In Francia poi è un viatico piacevole per il successo politico. Infatti il 28 gennaio scorso il «Figaro», il maggior giornale d'Oltralpe, portava la seguente notizia: «Edouard Balladur (Ministro dell'economia) andrà in Borgogna il 30 gennaio per ricevere le insegne di «Commendatore del Tastevin». Raymond Barre (candidato alla Presidenza della Repubblica) lo seguirà di poco nella regione, il 4 e 5 febbraio e anche Jacques Chirac (Primo Ministro e candidato alla Presidenza della Repubblica) farà un periplo borgognese il 18 febbraio.
Peccatore, recidivo, ma in buona compagnia. Cordialità

On . dott. Alfeo Mizzau
Deputato europeo

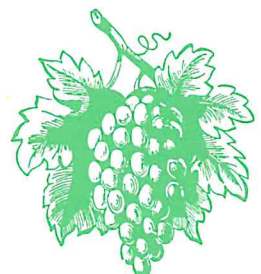
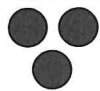
La Guida che non guida

Caro Pittaro, nessuna attenuante. I ristoranti elencati nella guida «nonguida» hanno tutti risposto a una piccola indagine sui molti nominativi che mi hanno segnalato gli inserzionisti della rivista *Enotria*. Evidentemente nessuno mi ha risposto dal Friuli-Venezia Giulia. Ma è lo stesso una grave dimenticanza. Avrei dovuto supplire «motu proprio» segnalando nella guida i molti, tanti, Ristoranti del buon bere che esistono in Friuli-Venezia Giulia. Chi lavora sbaglia chi non fa niente non sbaglia mai.
Ho ricevuto rimostranze anche dal conte Douglas Attems al quale ho promesso, se la guida si ripeterà, un aggiornamento con i famosi, rinomati e affermati Ristoranti della duplice Regione. Per intanto nel fascicolo di settembre cercherò di rimediare a questa che Tu chiami macroscopica ingiustizia, con un servizio sull'argomento.
Ti posso assicurare che dietro questa faccenda non c'è nessun particolare interesse e condivido con Te che i vini della Regione possono creare notevole invidia.
Puoi altresì assicurare il Tuo anonimo lettore che ha fatto bene a scrivere quanto ha scritto in maniera corretta e pungente. Come d'altro canto il Tuo corsivo dal quale dovevi soltanto togliere le velate minacce e usare un linguaggio meno rozzo.
Con tutta cordialità

Enrico Guagnini
(Direttore d'Enotria)

A proposito di concorsi

Caro Direttore,
a proposito del Concorso internazionale assaggio vini di Montreal, del febbraio c.a. ho scritto a un mio parente, corrispondente del «Corriere Italiano» residente a Montreal, di mandarmi tutti gli articoli dei giornali che riportassero notizie della cerimonia.
La risposta mi ha deluso alquanto: ti unisco una copia della lettera. Dice: «Da due giorni ho ricevuto la documentazione *completa* (dalla Régie des Alcools du Québec) lista compresa dei vini premiati.
Sappi che in pratica la riunione degli associati di queste "Régie", provinciali, tutto il simposio, gli assaggi ed anche il gala di chiusura, hanno avuto un carattere praticamente privato. La stampa, da me accuratamente consultata, non ne ha parlato per niente, come radio e TV. Ho trovato soltanto, in quei giorni, due articoli attinenti ai vini, ma senza alcun riferimento a questo "congresso vinicolo"»

Italo Gottardo

La Rivista
Questa Rivista è bimestrale ed è pubblicata a cura del Centro regionale per il potenziamento della viticoltura e dell'enologia del Friuli-Venezia Giulia. Viene distribuita gratuitamente a quanti operano nel settore. Può essere richiesta alla Redazione.

Direzione e redazione
33100 UDINE,
via Poscolle m. 6 - «Casa del vino»
Telefoni: 0432/297068
293294/506097
Fax: 0432/293780

Autorizzazione del Tribunale di Udine n. 20 dell'11 giugno 1983
Spedizione in abbonamento postale
Gruppo IV
Pubblicità inferiore al 70 per cento

Direttore responsabile
Piero Pittaro

Comitato di redazione
Piero Pittaro, Massimo Bassani, Isi Benini, Andrea Cecchini, Giovanni Colugnati, Claudio Fabbro, Marco Zampar

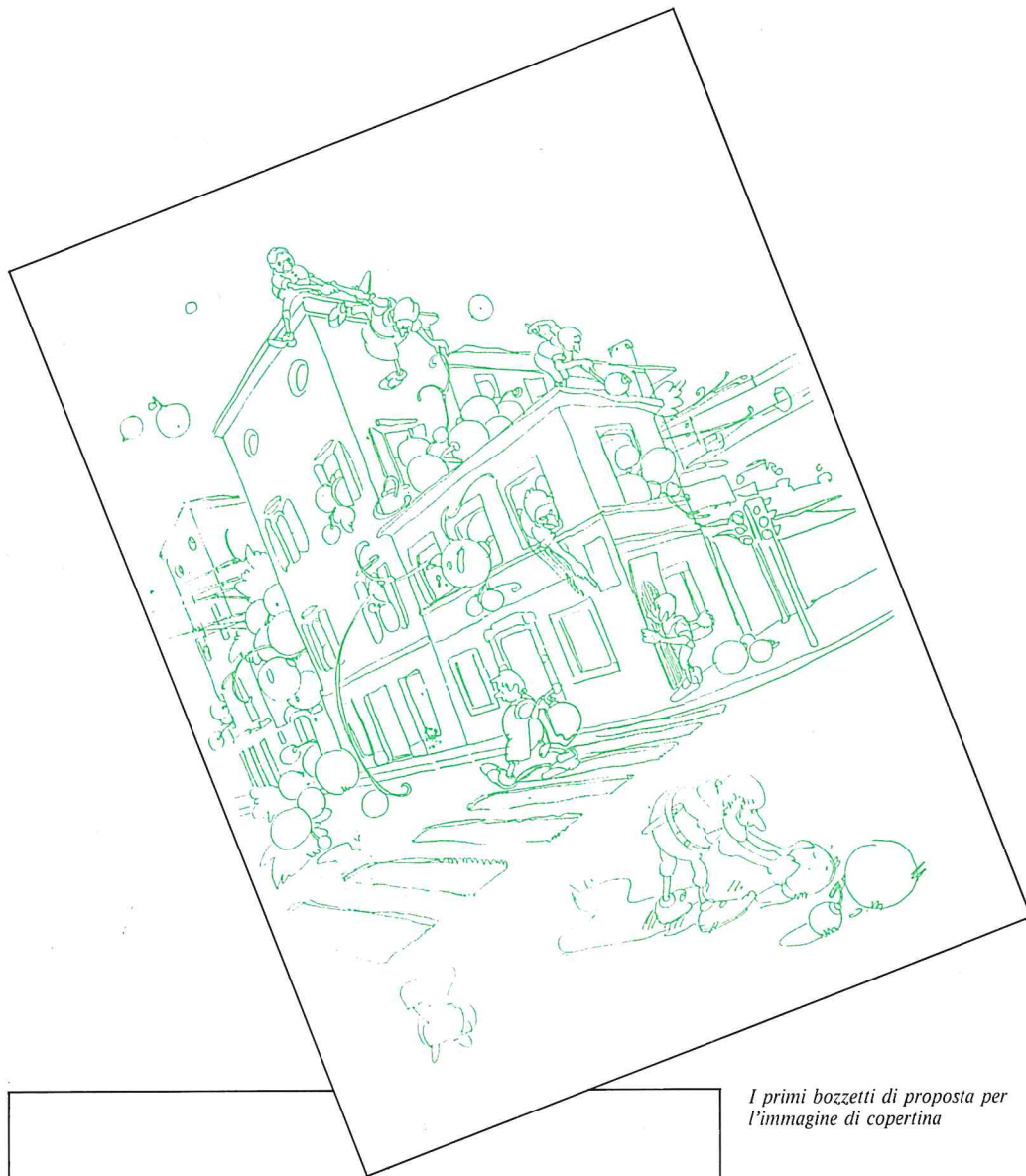
Consulenza
Isi Benini

Progetto e impaginazione
Ferruccio Montanari con
Patrizia Novajra

Fotoliti
Fotolito Udinese

Stampa e confezione
Grafiche Fulvio Spa Udine

Fotografie
Archivio di Isi Benini, con la partecipazione di Italo Gottardo, Lisio Plozner, Eugenio Novajra, archivio del Centro per il potenziamento della vitivinicoltura regionale e di Pier Luigi Carniel.
Illustrazione di copertina
Giovanni Cavassori.

«Un Vigneto chiamato Friuli»
Nuova serie anno VI n. 3
maggio/giugno 1988

I primi bozzetti di proposta per l'immagine di copertina